



## CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración



## CATEGORÍA

Navidad



## PRODUCTO TERMINADO

Tortas

# RENO DE NARANJILLA

## INGREDIENTES

### Grupo Masa de Brownie

| Ingrediente            | KG           |
|------------------------|--------------|
| Quequex Brownie BAKELS | 0.500        |
| Huevos                 | 0.150        |
| Aceite                 | 0.150        |
| Agua                   | 0.075        |
| <b>Peso total:</b>     | <b>0.875</b> |

### Grupo Mousse de Naranja

| Ingrediente                | KG           |
|----------------------------|--------------|
| Chantillix Vainilla BAKELS | 0.300        |
| Pulpa de Naranja           | 0.200        |
| Azúcar                     | 0.060        |
| Gelatina sin Sabor         | 0.020        |
| Crema de Leche             | 0.200        |
| Agua para la Gelatina      | 0.100        |
| <b>Peso total:</b>         | <b>0.880</b> |

### Grupo Decoración

#### Ingrediente

Chocolate Blanco

Polvo Dorado

Brillo Diamante BAKELS

Color Verde Líquido

KG

0.200

-

-

-

**Peso total:** 0.200

## MÉTODO

#### Masa de Brownie:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar huevos, aceite, agua y premezcla Quequex Brownie BAKELS.
3. Batir con escudo por 30 segundos a velocidad baja y 3 minutos a velocidad alta.
4. Colocar la preparación en un molde.
5. Llevar al horno a 170
6. Reservar.

#### Mousse:

1. Batir crema Chantillix Vainilla BAKELS a punto de yogurt con la crema de leche y el azúcar.
2. Hidratar la gelatina sin sabor.
3. Calienta la pulpa con la gelatina sin sabor.
4. Colocar sobre el disco de Brownie.
5. Formar los cuernos con el Chocolate Blanco y espolvorear polvo dorado.

#### Armado:

1. Diseñar la cara del reno.