



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Día de la Madre 2021



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

TIERNO DETALLE

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Bizcochox Chocolate BAKELS	1.000
Huevos	0.600
Agua	0.250
Peso total:	1.850

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Crema Rich's Whip Topping Base	1.000
Azúcar granulada	0.160
Pulpa de tamarindo	0.500
Peso total:	1.660

Grupo Sirope

Ingrediente	KG
Agua	0.500
Azúcar granulada	0.300
Pulpa de tamarindo	0.450
Peso total:	1.250

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Flores	2.000
Chocolate en Barra Bakels	0.150
Colorante en polvo lila (nacarado)	0.002
Peso total:	2.152

MÉTODO

Masa

1. Batir con globo a velocidad baja por 30 seg. y a velocidad alta por 7 a 8 min.
2. Verter en la mezcla en un molde de corazón previamente engrasado.
3. Hornear a 170°C por 1 hora aprox.

Relleno

1. Incorporar en la batidora la crema Rich's Whip Topping Base junto al azúcar y la pulpa de tamarindo.
2. Batir hasta obtener consistencia.

Sirope

1. En una olla agregar agua, azúcar y pulpa de tamarindo.
2. Llevar a fuego hasta dar un hervor y dejar enfriar.

Armado

1. Cortar el Bizcochox en 3 capas.
2. Con el sirope humedecer una capa y colocar el relleno con una manga de boquilla redonda gruesa.
3. Con la manga pastelera procedemos hacer puntos y puntos sobre el Bizcochox.
4. Repetir los pasos 2 y 3 hasta terminar.
5. Decoramos con las flores y las placas de chocolate en forma de corazón.

Decoración

1. Derretir el chocolate semiamargo BAKELS en baño maría.
2. Sobre una superficie plana colocar un plástico. agregar el chocolate derretido y con un cortador en forma de corazón proceder a cortar.

ESTA REDETA RINDE PARA: 3 tortas (molde 23cm).