



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración



CATEGORÍA

Pastelería



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

TRES LECHE DE CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Rinde una torta de 12 porciones

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG	%
Bizcochox Chocolate BAKELS	0.350	100.00
Huevos	0.210	60.00
Agua	0.088	25.00
Peso total:	0.648	

Grupo Salsa

Ingrediente	KG	%
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.100	100.00
Leche al ambiente	0.400	400.00
Peso total:	0.500	

Grupo Cubierta

Ingrediente	KG	%
Chantillix Chocolate BAKELS	0.150	100.00
Leche Fría	0.300	200.00
Peso total:	0.450	

MÉTODO

Base

1. Colocar en el bowl los huevos, agua y la Premezcla Bizcochox Chocolate.
2. Batir con globo por 7 minutos a velocidad alta.
3. Verter la preparación en un molde de aluminio rectangular.
4. Hornear a 170°C por 45 - 50 minutos.

Salsa

1. Colocar en el bowl la Premezcla Tres Leches en polvo con la leche.
2. Mezclar con un batidor manual hasta tener una preparación homogénea y reposar hasta armar el postre.

Cubierta

1. Colocar en el bowl la leche fría y la Crema Chantillix Chocolate.
2. Batir por 4 minutos con globo a velocidad alta.

Armado de la Torta

1. Mojar el Bizcochox Chocolate con el jarabe tres leches.
2. Una vez bien hidratado decorar al gusto con la crema Chantillix chocolate

* Se recomienda adicionar una decoración con Ganache de Chocolate Semiamargo BAKELS.