



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración



CATEGORÍA

Pastelería



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

TRES LECHE DE COCO

DESCRIPCIÓN GENERAL

Rinde una torta de 12 porciones

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG	%
Bizcochox Vainilla 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	0.150	150.00
Leche de coco	0.150	150.00
Esencia de coco Prodia	0.004	4.00
Peso total:	0.404	

Grupo Cubierta

Ingrediente	KG	%
Merengue BAKELS	0.150	100.00
Agua fría	0.075	50.00
Peso total:	0.225	

MÉTODO

Base

1. Colocar en el bowl los huevos, agua y la Premezcla Bizcochox Vainilla.
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 las leches y la esencia de coco.
2. Mezclar con un batidor manual hasta tener una preparación homogénea y reposar hasta armar el postre.

Cubierta

1. Colocar en un bowl el agua con el Merengue y batir con globo a velocidad alta por 3 minutos.

Armado de la Torta

1. Mojar el Bizcochox Vainilla con el jarabe de coco.
2. Una vez bien hidratado decorar al gusto con Merengue.

*Puedes flambear el Merengue para una decoración más atractiva.