



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Navidad



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

TRILOGÍA NAVIDEÑA

INGREDIENTES

Grupo Masa

| Ingrediente | KG |
|---------------------------|--------------|
| Biscochox Vainilla BAKELS | 0.500 |
| Huevos | 0.450 |
| Agua | 0.050 |
| Peso total: | 1.000 |

Grupo Relleno 1

| Ingrediente | KG |
|----------------------------------|--------------|
| Pastelerax Chocolate BAKELS | 0.200 |
| Leche | 0.600 |
| Ganache Avellana Crocante BAKELS | 0.150 |
| Peso total: | 0.950 |

Grupo Relleno 2

| Ingrediente | KG |
|---------------------------|--------------|
| Pastelerax Premium BAKELS | 0.100 |
| Leche | 0.300 |
| Mango | 0.250 |
| Azúcar | 0.100 |
| Peso total: | 0.750 |

Grupo Jarabe para Humedecer

| Ingrediente | KG |
|-----------------------------|--------------|
| Tres Leches en Polvo BAKELS | 0.100 |
| Leche | 0.400 |
| Peso total: | 0.500 |

Grupo Decoración

| Ingrediente | KG |
|--------------------|--------------|
| Frambuesas | 0.120 |
| Azúcar | 0.080 |
| Pectina | 0.005 |
| Merengue | 0.050 |
| Agua | 0.020 |
| Peso total: | 0.275 |

MÉTODO

Masa:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir a velocidad baja todo junto por 30 segundos para mezclar, luego a velocidad alta por 6 minutos.
3. Colocar en la lata previamente engrasada.
4. Hornear a 210°C por 6 minutos.

Relleno 1:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir la Pastelerax con la leche y el Ganache hasta tener una crema homogénea.
3. Reservar.

Relleno 2:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir la Pastelerax con la leche y el Ganache hasta tener una crema homogénea.
3. Reservar.

Jarabe para Humedecer:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar con un globo de mano hasta que no haya grumos y dejar reposar 10 minutos.
3. Reservar.

Armado:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Llevar a fuego las frambuesas con el azúcar y la pectina.
3. Reservar.
4. Colocar 1 capa de Bizcochox y humedecer con jarabe.
5. Colocar 1 capa de crema de Ganache Chocolate.
6. Colocar otra capa de Bizcochox y humedecer con jarabe.
7. Agregar una capa de Pastelerax Premium y el mango.
8. Colocar la última capa de Bizcochox y humedecer.
9. Colocar la Mermelada de Frambuesa y formar un árbol de merengue.
10. Rodear con placas triangulares de Chocolate.