BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración

CATEGORÍA

Navidad 2021

PRODUCTO TERMINADO

Tortas

VERDE DICIEMBRE

INGREDIENTES

Grupo Masa

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

Grupo Jarabe Tres Leches

Ingrediente	KG
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.250
Leche	1.000
	Peso total: 1.250

Grupo Relleno Maracumango

Ingrediente	KG
La Cremma	0.400
Crema de Leche	0.100
Azúcar	0.100
Pulpa de Maracuyá	0.100
Pulpa de Mango	0.100
Gelatina sin Sabor	0.015
Agua	0.075
	Peso total: 0.890

Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
La Cremma	0.250
Azúcar	0.050
Agua helada	0.100
	Peso total: 0.400

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Glaze Gold BAKELS	0.070
Polvo Nacarado	0.002
Colorante verde	0.002
Filigranas de chocolate	0.050
	Peso total: 0.124

MÉTODO

MASA
1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con globo a velocidad baja por 30 segundos.
3. Subir la velocidad y batir 7 minutos más.
4. Colocar la mezcla en moldes previamente engrasados.
5. Hornear por 45 minutos a 160 °C.

RELLENO
1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con globo a velocidad media La Cremma con la crema de leche.
3. Adicionar las dos pulpas, el azúcar y continuar batiendo.
4. Hidratar la gelatina con el agua, calentar y adicionar a la preparación anterior.

ARMADO
1. Cortar en 4 capas el Bizcochox y humedecerlas con el jarabe.
2. Sobre una capa de Bizcochox colocar el relleno y repetir el proceso con todas las capas.

DECORACIÓN
1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con el globo La Cremma, el azúcar y el agua helada a velocidad media hasta tener una crema lisa y firme.
3. Cubrir la torta con La Cremma, bañar con el Glaze Gold, colocar las filigranas de chocolate y Sprinkles navideños.