




**CONDICIONES
DE EXPOSICIÓN**

Refrigerado


CATEGORÍA

Pastelería

BLUE VELVET IN JAR

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente

Premezcla Muffin Mix Vainilla

Huevos

Agua

Aceite

Colorante azul en gel

KG

1.350

0.470

0.405

0.470

0.005

Peso total: 2.700

Grupo 2

Ingrediente

Bakels Instant Cream Vainilla

Leche fresca

Agua

KG

0.150

0.150

0.150

Peso total: 0.450

Grupo 3

Ingrediente

Relleno de Berries

KG

0.045

Peso total: 0.045

MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

Vainilla en plancha:

Colocar en el bowl los ingredientes líquidos y el Muffin Mix Vainilla, con ayuda de la paleta integrar por completo y proceder con el batido durante 5 minutos a velocidad media. Colocar la mezcla en una plancha de 65cm x 45cm con papel manteca en toda la base y previamente engrasada con una fina capa de Desmoldante 65 y llevar al horno precalentado a 150°C por 35 minutos. Dejar reposar hasta que esté completamente frío, darle vuelta sobre otra hoja de papel manteca y dejar enfriar por completo.

Crema Batida:

Colocar en el bowl de la batidora el agua y la leche, ambos líquidos deben estar helados, a continuación agregar Bakels Instant Cream sabor Vainilla, con ayuda del batidor de globo, integrar por completo y batir a velocidad baja por 2 minutos, luego a velocidad media 2 minutos y a velocidad media alta por 1.5 minutos. Terminar a velocidad baja por 1 minuto más y reservar en el frío hasta que se requiera.

Para el armado:

1. Utilizar un cortador circular del mismo diámetro del pomo que se utilizará para armar el postre, para cortar discos de la plancha de cake.
2. Dividir los discos por la mitad horizontalmente para poder sacar 2 piezas de cada disco.
3. Armar por capas cada pomo intercalando el cake, la crema y Relleno de Berries hasta llegar al tope del pomo. Decorar con un rosetón de crema y relleno. Con ayuda de una brocheta, marmolear el roseton de chantilly.
4. Decorar el pomo con una cinta y un tag alusivo al día del padre.

¡Y ya tenemos unos hermosas postrecitos personales listos para regalar!