





Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

BLUE VELVET IN JAR

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla Muffin Mix Vainilla	1.350
Huevos	0.470
Agua	0.405
Aceite	0.470
Colorante azul en gel	0.005
	Peso total: 2.700

Grupo 2

Ingrediente	KG
Bakels Instant Cream Vainilla	0.150
Leche fresca	0.150
Agua	0.150
	Peso total: 0.450

Grupo 3

Ingrediente KG
Relleno de Berries 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!