



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambient



CATEGORÍA

Pastelería

## CAKE MONTADO CROCANTE

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Muffin Mix Vainilla</u>	0.323
Harina	0.062
Margarina	0.054
Huevos	0.062
<b>Peso total:</b>	<b>0.501</b>

#### Grupo 2

Ingrediente	KG
<u>Trufa Oscura Bakels</u>	0.300
<u>Crema Pastelera Instantánea</u>	0.075
Agua	0.225
<b>Peso total:</b>	<b>0.600</b>

#### Grupo 3

Ingrediente	KG
<u>Trufa Crocante</u>	0.120
<b>Peso total:</b>	<b>0.120</b>

### MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

***Cake de Vainilla:***

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 un molde N° 20 previamente engrasado con una fina capa de Desmoldante 65 y llevar a horno precalentado a 150°C por 45 minutos. Verificar la cocción del cake introduciendo una brocheta en el medio, si sale seca, ya está listo. Dejar reposar en el molde hasta que esté tibio y desmoldar.

***Crema de Chocolate:***

Colocar en el bowl la leche y la Crema Pastelera Instantánea e integrar con el globo, dejar reposar por 5 minutos y batir a velocidad alta de 8 a 10 minutos. Agregar a la crema pastelera lista la Trufa Crocante y batir con batidor de globo hasta integrar por completo, mantener refrigerado hasta el momento del uso.

***Para el armado:***

1. Colocar el cake de vainilla frío sobre una rejilla para bañar.
2. Con ayuda de un batidor de globo regenerar la crema de chocolate. Con una manga y boquilla lisa redonda, decorar el cake de lado a lado formando copos. Repetir 1 vez a cada lado de la primera línea de crema.
3. Derretir la Trufa Crocante en el microondas y bañar todo el cake asegurándose de que quede todo cubierto, dejar reposar hasta que seque, levantar y colocar sobre una base rectangular.