



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

JHONNY SELVA NEGRA

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Base Torta Húmeda sabor Doble Chocolate</u>	0.527
Agua	0.210
Huevos	0.158
Aceite	0.105
Peso total:	1.000

Grupo 2

Ingrediente	KG
Agua	0.088
Azúcar	0.035
Whisky	0.087
Peso total:	0.210

Grupo 3

Ingrediente	KG
<u>Bakels Instant Cream Vainilla</u>	0.150
Leche fresca	0.150
Agua	0.150
Peso total:	0.450

Grupo 4

Ingrediente	KG
Relleno Les Fruits Guinda Roja al 50%	0.150
Marraschinos	0.150
Cobertura Bitter	0.150
Peso total:	0.450

MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

Cake de Chocolate:

Colocar en el bowl los ingredientes líquidos y la Base Torta Húmeda Sabor Doble chocolate, integrar por completo con ayuda de la paleta 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 60 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

Almíbar de Whisky:

Colocar en una olla el agua y el azúcar y llevar a ebullición disolviendo por completo el azúcar. Dejar enfriar por completo el almíbar y agregar el whisky.

Crema Batida:

Colocar en el bowl de la batidora el agua y la leche, ambos líquidos deben estar helados, a continuación agregar el Bakels Instant Cream Sabor Vainilla e integrar por completo con ayuda del batidor de globo. Batir a velocidad baja por 2 minutos, luego a velocidad media 2 minutos y finalmente 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. Retirarle al cake la parte del domo para obtener una pieza pareja y dividir en 3 discos de igual tamaño.
2. Con ayuda de una cuchara o brocha esparcir 50g almíbar sobre cada disco de cake.
3. Colocar el primer disco de cake sobre una base de torta, a continuación, esparcir de manera uniforme 60g de crema y encima de ella 45g de Relleno Les Fruits Guinda Rojas al 50% y 15g de marraschinos picados en cuartos.
4. Repetir el proceso con el segundo disco de cake y colocar el último encima asegurandose que los 3 discos estén derechos. Cubrir por completo la torta con crema chantilly.
5. Con ayuda de una manga y boquilla estrella hacer rosetones en la parte superior de la torta, colocar sobre estos un marrasquino con tallo lavado y secado y decorar los bordes de la torta con chocolate bitter rallado.