



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

RED VELVET PYE

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla Red Velvet	0.500
Agua	0.050
Huevos	0.400
Aceite	0.015
Peso total:	0.965

Grupo 2

Ingrediente	KG
Trufa Blanca Bakels	0.250
Crema Bakels Delight	0.250
Agua	0.015
Colapiz	0.007
Peso total:	0.522

Grupo 3

Ingrediente

Relleno de Frutilla

Leche fresca

Crema de leche

Colapiz

Agua

KG

0.125

0.025

0.100

0.007

0.021

Peso total: 0.278

Grupo 4

Ingrediente

Fresas

KG

0.400

Peso total: 0.400

MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

1. Incorporar los ingredientes del Grupo 1 en un bowl y batir con canastilla por 7 minutos a velocidad alta.
2. Verter la mezcla en una lata empapelada con papel manteca y hornear a 180°C por 7 minutos.
3. Batir el Delight helado a velocidad media hasta que la crema chantilly esté a punto yogurt.
4. Calentar la trufa blanca y mezclarlo con la crema chantilly. Luego añadir la colapiz hidratada.
5. Calentar a fuego bajo la crema de leche y leche fresca en una olla. Luego echar el Relleno Frutal de Frutilla y mover hasta homogeneizar.
6. Finalmente, incorporar la colapiz y refrigerar.
7. Cortar la masa de la Red Velvet y ponerlo en la base y alrededor del molde.
8. Verter una parte del mousse de Trufa Blanca. Luego verter la mezcla de la panacotta. Finalmente, verter el restante del mousse y llevar a refrigerar.
9. Desmoldar y decorar con fresas.