



## CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



## CATEGORÍA

Pastelería

# TARTA DE FRAMBUESA CROCANTE

## INGREDIENTES

### Grupo 1

| Ingrediente                           | KG           |
|---------------------------------------|--------------|
| <a href="#">Premezcla Pasta Brisa</a> | 0.606        |
| Harina                                | 0.091        |
| Margarina                             | 0.242        |
| Huevos                                | 0.061        |
| <b>Peso total:</b>                    | <b>1.000</b> |

### Grupo 2

| Ingrediente                                   | KG           |
|-----------------------------------------------|--------------|
| <a href="#">Premezcla Muffin Mix Vainilla</a> | 0.813        |
| Harina                                        | 0.156        |
| Margarina                                     | 0.135        |
| Huevos                                        | 0.156        |
| <b>Peso total:</b>                            | <b>1.260</b> |

### Grupo 3

| Ingrediente        | KG           |
|--------------------|--------------|
| Agua               | 0.200        |
| Azúcar             | 0.050        |
| <b>Peso total:</b> | <b>0.250</b> |

**Grupo 4**

Ingrediente

Crema Pastelera Instantánea

Leche fresca

KG

0.100

0.300

**Peso total:** 0.400**Grupo 5**

Ingrediente

Harina

Margarina

Azúcar

KG

0.083

0.050

0.067

**Peso total:** 0.200**Grupo 6**

Ingrediente

Relleno Frutal de Frambuesas

Azúcar en polvo

KG

0.100

0.300

**Peso total:** 0.400**MÉTODO****PROCEDIMIENTO:****Masa de Tarta:**

Colocar en el bowl el huevo, margarina, harina y Pasta Brisa Gourmet. Trabajar con paleta a velocidad baja hasta lograr una arena pareja de color amarillo y luego batir durante 2 minutos a velocidad media.

**Cake de Vainilla:**

Colocar en el bowl los ingredientes líquidos y la premezcla Muffin Mix Vainilla, 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 65 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.

**Álmibar Simple:**

Colocar en una olla el agua y el azúcar y llevar a ebullición disolviendo por completo el azúcar. Dejar enfriar por completo antes de utilizar.

**Crema Pastelera:**

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.

**Crumble:**

Colocar en un bowl la harina, el azúcar y la margarina fría trozada, trabajar con paleta o de manera manual hasta lograr un arenado fino y apretar con las manos para lograr trozos grandes, hornear a 180°C por 15 minutos y dejar enfriar.

**Para el armado:**

1. Una vez fría la pieza de la tarta, desmoldarla y colocarla sobre una base redonda. Esparcir una fina capa del Relleno Frutal Frambuesa sobre la base.
2. De la pieza del Cake de Vainilla hacer discos de 1cm de espesor, recortar los bordes con una tijera y ubicar en el fondo de la tarta.
3. Utilizar una cuchara para esparcir 50g de almíbar sobre el disco de cake de vainilla.

4. Con ayuda de una manga distribuir 400g de crema pastelera sobre el disco de cake de vainilla y emparejar, agregar sobre la crema 200g del Relleno frutal frambuesa y esparcir con una espátula.

5. Colocar en todo el borde de la tarta el crumble trozado y espolvorear azúcar en polvo.