



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

TARLETAS DE FRESAS Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

Grupo Base Pasta Brisa Chocolate

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Pasta Brisa</u>	0.200
Harina	0.020
margarina	0.070
Huevos	0.020
Cocoa sin azúcar	0.020
Peso total:	0.330

Grupo Geleé de fresas

Ingrediente	KG
Relleno de Frutilla	0.100
Fresas	0.040
Agua	0.020
Colapiz	0.005
Agua	0.025
Peso total:	0.190

Grupo Crema de Chocolate Bitter

Ingrediente	KG
Bakels Instant Cream Vainilla	0.120
Agua helada	0.200
Trufa Oscura Bakels	0.160
Peso total:	0.480

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Fresas	0.300
Brillo Instafill Neutro	0.020
Cobertura Bitter	0.050
Peso total:	0.370

MÉTODO

1. Primero, pre-calentar horno a 170°C. Agregar todos los ingredientes de la **Base Pasta Brisa Gourmet de Chocolate** y mezclar con paleta hasta que todos se integren y se obtenga una bola de masa lisa y de color parejo. Forrar moldes de mini tartaletas y perforar las bases con ayuda de un tenedor. Hornear por 10 a 15 minutos. Los tiempos de horneado varían según el equipo utilizado. Desmoldar cuando las galletas estén frías.
2. Seguir con el **Geleé de fresas**. Picar finamente las fresas frescas en pequeños cuadraditos. En un bowl agregar **Relleno Frutal de Frutilla Bakels**. Hidratar colapez en polvo con 25ml de agua hervida. Dejar reposar el colapez con agua por 5min y luego derretir por 12seg en el microondas. Tomar 1/3 del relleno de frutilla y mezclar con el colapez hidratado y derretido. Incorporar el **relleno de frutilla** mezclado con colapez, al resto del relleno de frutilla. Agregar fresas picadas manualmente en forma envolvente. Colocar mezcla en molde de silicona de forma de pastillas de 3cm de diámetro y llevar al abatidor a -18°C por 30min.
3. Preparar la **Crema de Chocolate Bitter**. En un bowl colocar **Bakels Instant Cream Vainilla** y agua helada, batir por 1min a velocidad lenta con batidor globo, luego subir a velocidad alta y batir por 5min más hasta tener una crema chantilly firme. Derretir **Trufa Oscura Bakels** en el microondas en intervalos de 20seg hasta que esté completamente líquida. Agregar en 2 partes a la crema chantilly y mezclar rápidamente con una espátula de goma con movimientos envolventes.
4. Preparar una manga pastelera con boquilla lisa #10 y rellenar con crema de chocolate bitter.
5. Desmoldar porciones de **gelée de frutillas** y colocarlas dentro de cada tartaleta. Manguear un espiral hacia arriba de crema de chocolate bitter.
6. Pintar fresas frescas con **Brillo Instafill Neutro** con ayuda de una brocha. Enterrar cada fresa en el centro de las tartaletas mangueadas con crema de chocolate bitter.
7. Decorar con virutas de cobertura de chocolate bitter rallada.