



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

TORTA ALFAJOR DE CORAZÓN

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla Pasta Brisa	0.500
Agua	0.125
Aceite	0.165
Huevos	0.175
Aroma Naranja Gourmet	0.005
Peso total:	0.970

Grupo 2

Ingrediente	KG
Trufa Blanca Bakels	0.450
Peso total:	0.450

Grupo 3

Ingrediente	KG
Relleno Frutal de Frambuesas	0.200
Peso total:	0.200

Grupo 4

Ingrediente

Grageas

Galletas de corazón con Pasta Brisa

KG

-

-

Peso total: 0.000

MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

1. Incorporar los ingredientes del Grupo 1 en un bowl y batir con ayuda de una paleta hasta que se forme una masa homogénea.
2. Dividir la masa en 3 porciones iguales y estirar cada porción. Cortar con cortador de corazón de 22cm y luego cortar con otro molde de corazón más pequeño en la parte del centro dentro del corazón de 22cm.
3. Transportar con cuidado las 3 porciones sobre una placa con papel manteca y hornear por 25 minutos. Dejar enfriar.
4. Para la trufa montada, suavizar la Trufa Blanca hasta tener una consistencia más fluida pero cremosa como una mantequilla en pomada. Colocar la trufa blanca en un bowl de batidora eléctrica y batir con batidor globo a velocidad alta hasta que la crema duplique su volumen y se encuentre aireada similar a una crema chantilly. Colocar la trufa blanca montada en una manga pastelera con boquilla lisa #8.
5. Comenzar el armado manguendo copos por los márgenes de la primera capa de corazón dejando el interior sin rellenar. Colocar el Relleno Frutal de Frambuesas en el centro.
6. Repetir una capa más igual y en la capa final manguear solo copos de Trufa Blanca montada por toda la superficie.
7. Decorar con grageas y galletas en forma de corazón.