



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

TORTA ALFAJOR DE VAINILLA Y FRESA

INGREDIENTES

Grupo 1 - Base de Pasta Brisa

Ingrediente	KG
Premezcla Pasta Brisa	0.500
Margarina	0.500
Maicena	0.070
Peso total:	1.070

Grupo 2 - Base de Crema Diplomática de Vainilla

Ingrediente	KG
Leche fresca	0.600
Azúcar blanca	0.100
Crema Pastelera Instantánea	0.150
Colapiz	0.020
Agua	0.100
Bakels Instant Cream Vainilla	0.080
Leche fresca	0.160
Esencia de Vainilla Blanca	0.010
Peso total:	1.220

Grupo 3 - Relleno y decoraciones

Ingrediente

Relleno de Frutilla

Cobertura blanca

Grajeas de corazón

KG

0.100

-

-

Peso total: 0.100

MÉTODO

Masa de Alfajor

1. Colocar en el bol la margarina, la maicena y la premezcla. Trabajar con la paleta a velocidad baja hasta obtener una textura arenosa. Continuar mezclando durante 1 minuto más o hasta integrar por completo a velocidad media.
2. Refrigerar la masa durante al menos 2 horas, luego retirar del frío y amasar nuevamente.
3. Con ayuda de un rodillo, estirar la masa y, utilizando un cortador de corazón, cortar 3 piezas por torta.
4. Y un par de corazones pequeños para decorar. Hornear a 150°C a 160°C durante 20 minutos.

Base de Crema Diplomática de Vainilla

1. Colocar en el bol la leche y la premezcla e integrar con el globo. Dejar reposar durante 5 minutos y luego batir a velocidad alta durante 8 a 10 minutos.
2. Por otro lado, hidratar el colapez en el agua, mezclarlo y dejar reposar un minuto. Luego, calentarlo en el microondas en intervalos de 20 segundos, removiendo; es importante no dejar que hierva.
3. Por último, batir la crema en polvo con la leche y la esencia de vainilla a velocidad media hasta que tome punto (entre punto yogurt y chantilly). Integrar las tres mezclas, primero la pastelera con el colapez y finalmente la crema.

Armado

1. Una vez frías las piezas de alfajor, colocar una pieza sobre una base de tarta y con una manga pastelera con boquilla lisa, rociar copos sobre la base. Sobre la crema, esparcir relleno de frutilla haciendo líneas.
2. Colocar sobre la primera pieza con crema la segunda pieza de alfajor y repetir el proceso 2 veces más. En la pieza superior, hacer puntos salpicados con el relleno, cubriendo los agujeros que hayan quedado. Refrigerar durante 2 minutos entre pieza y pieza para mantener la consistencia de la crema.
3. Cuando la crema esté completamente cuajada, decorar con las piezas de alfajores pequeñas. Se les pueden hacer líneas con cobertura teñida. Agregar grajeas de manera opcional