



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

TORTA FRUTAL Y TRUFA BLANCA

INGREDIENTES

Grupo BASE DE CAKE

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Wedding Cake Mix</u>	1.000
Huevos	0.400
Agua	0.200
Aceite	0.300
Castaña	0.120
Almendras	0.120
Peso total:	2.140

Grupo GALLETAS DE JENGIBRE

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Pasta Brisa</u>	1.000
Huevos	0.100
Margarina sin sal	0.270
Canela en polvo	0.010
Jengibre en polvo	0.003
Clavo de olor en polvo	0.003
Nuez moscada rallada	0.003
Fécula de maíz	0.030
Peso total:	1.419

Grupo RELLENO

Ingrediente

Relleno Manjar Cream IND

KG

1.000

Peso total: 1.000

Grupo COBERTURA

Ingrediente

Trufa Blanca

KG

1.000

Peso total: 1.000

MÉTODO

Base de Cake

1. Colocar en el bol de la batidora el huevo y agua, batir con paleta por 1 minuto a velocidad media baja.
2. Parar y remover el fondo del tazón. Continuar batiendo por 4 minutos a velocidad media.
3. Agregar el aceite y continuar el batido por 1 minuto más.
4. Agregar los frutos secos y continuar con el batido a velocidad media hasta homogeneizar.
5. Colocar 1kg de la mezcla en un molde #20 y hornear a 150°C por 90 minutos.
6. Retirar del horno, desmoldar una vez tibio y dejar enfriar por completo sobre rejillas.

Galletas de Jengibre

1. Colocar en el bol de la batidora todos los ingredientes . Trabajar con paleta a velocidad baja hasta lograr una arena pareja y luego batir durante 2 minutos a velocidad media.
2. Retirar la masa del bowl y envolverla en film para dejarla reposar en el frío por al menos 2 horas.
3. Retirar del frío, regenerar la masa y estirarla con rodillo.
4. Cortar las piezas de galleta con cortadores, colocar sobre una lata limpia y hornear a 180° por 10 minutos.

Armado

1. Una vez frío el cake, dividir en 2 piezas (discos) del mismo tamaño.
2. Rellenar la torta con 120g de Relleno Cremoso Manjar Ind. y reservar.
3. Fundir la Trufa Blanca en el microondas por lapsos de 20 segundos, retirando y removiendo para evitar que se queme. Cuando se obtenga una consistencia uniforme y esté tibio, batir a velocidad media/alta hasta obtener una consistencia cremosa.
4. Forrar la torta por completo con la trufa batida y decorar con las galletas de jengibre, grajeas y copos de trufa.