



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

TORTA GALLETA RELLENA

INGREDIENTES

Grupo 1 - Masa de Galleta

Ingrediente	KG
American Brownie	0.800
Chispas de Chocolate	0.080
Huevos	0.080
Margarina	0.160
Peso total:	1.120

Grupo 2 - Relleno

Ingrediente	KG
Crema de Avellanas con Cacao Bakels	0.200
Peso total:	0.200

Grupo 3 - Decoración

Ingrediente	KG
Buttercream	0.030
Crema de Avellanas con Cacao Bakels	0.050
Peso total:	0.080

MÉTODO

American Cookie

1. Colocar en el bol de la batidora todos los ingredientes, con excepción de las chispas de chocolate. Integrar con la paleta a velocidad baja hasta obtener una masa homogénea, luego agregar las chispas e integrar.
2. Colocar sobre una bandeja engrasada con una fina capa de Desmoldante 65 un aro número 16. Utilizar 300 g de masa de galletas para forrar la base y los lados del aro, con una altura de aproximadamente 2.5 cm.
3. Esparcir 200 g de crema de avellanas con cacao y cubrir con más masa de cookies americanas. Unir los bordes y recortar los excesos de masa para dejar una pieza pareja.
4. Hornear a 160°C durante 25 minutos, dejar enfriar y desmoldar en tibio. Una vez fría la galleta, decorar con crema de avellanas y buttercream.