



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

TORTA NAKED DOBLE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Grupo 1 - Cake de Chocolate

Ingrediente	KG
Premezcla Base Torta Húmeda sabor Doble Chocolate	0.500
Huevos	0.150
Agua	0.200
Aceite	0.100
Peso total:	0.950

Grupo 2 - Base de Crema Diplomática

Ingrediente	KG
Agua	0.600
Azúcar blanca	0.100
Crema Pastelera Instantánea	0.150
Colapiz	0.015
Agua	0.100
Instant Cream sabor Nata	0.080
Agua	0.160
Peso total:	1.205

Grupo 3 - Diplomática de Chocolate

Ingrediente	KG
Base de Crema Diplomática	0.800
Trufa Oscura Bakels	0.200
Peso total:	1.000

Grupo 4 - Decoraciones

Ingrediente	KG
Macarrones	-
Grajeas de corazón	-
Peso total:	0.000

MÉTODO

Cake de Chocolate - Base Torta Húmeda Sabor Chocolate

1. Colocar en el bol los ingredientes líquidos y la premezcla, integrar por completo con ayuda de la paleta y proceder con el batido durante 5 minutos a velocidad media. Colocar la mezcla en un molde de corazón de aproximadamente 22 cm de diam. previamente engrasado con una fina capa de desmoldante 65 y llevar a horno precalentado a 150°C por 60 minutos. Verificar con una brocheta en el medio del cake introduciéndola hasta el fondo, si sale completamente seca ya está listo el cake, dejar reposar en el molde hasta que este tibio y desmoldar.

Base de Crema Diplomática

1. Colocar en el bol la leche y la premezcla e integrar con el globo, dejar reposar por 5 minutos y batir a velocidad alta de 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 por lapsos de 20 segundos removiendo, es importante no dejar que hierba.
3. Por ultimo batir la crema en polvo con el agua a velocidad media hasta que tome punto (entre punto yogurt y chantilly) e integrar las 3 mezclas, primero la pastelera con el colapez y finalmente la crema.

Crema Diplomática de Chocolate

1. Para la crema diplomática solo se debe suavizar la trufa oscura y mezclar poco a poco con la base de crema diplomática, agregando por partes la crema a la trufa.

Armado

1. Una vez desmoldado el cake, retirar la parte superior que haya formado domo y dividir la pieza de cake en 3 partes iguales.
2. Con ayuda de una manga y boquilla lisa, cubrir cada pieza de cake con copos de la crema diplomática de chocolate y refrigerar por separado. Una vez que haya cuajado montar las piezas.
3. Decorar al gusto con macarrones, chantilly neutro y grajeas de corazón.