BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado

CATEGORÍA

Pastelería

TORTA NAKED RED VELVET CORAZÓN

INGREDIENTES

Grupo 1 - Base de Torta

Ingrediente	KG
Premezcla Red Velvet	0.500
Huevos	0.175
Agua helada	0.155
Aceite	0.145
	Peso total: 0.975

Grupo 2 - Base de Crema Diplomática de Vainilla

Ingrediente	KG
Agua	0.300
Azúcar blanca	0.050
Crema Pastelera Instantánea	0.075
Colapiz	0.010
Agua	0.050
Instant Cream sabor Nata	0.150
Leche fresca	0.250
Esencia de Vainilla Blanca	0.010
	Peso total: 0.895

Grupo 3 - Crema Batida

Ingrediente	KG
Instant Cream sabor Nata	0.150
Leche fresca	0.150
Agua	0.150

Peso total: 0.450

MÉTODO

Cake Red Velvet

1. Colocar en el bol de la batidora todos los ingredientes, dejando los líquidos en la base y los secos en la superficie. Integrar con la paleta y batir durante 4 minutos a velocidad media. Colocar la mezcla en un molde de corazón de aproximadamente 22 cm de diámetro, previamente engrasado con una fina capa de desmoldante 65, y llevar a horno precalentado a 150°C durante 60 minutos. Verificar con una brocheta en el centro del cake introduciéndola hasta el fondo; si sale completamente seca, ya está listo el cake. Dejar reposar en el molde hasta que esté tibio y desmoldar.

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.

Crema Batida

1. Colocar en el bol de la batidora el agua y la leche, ambos líquidos deben estar helados. Agregar la BIC e integrar por completo con ayuda del batidor de globo. Batir a velocidad baja durante 2 minutos, luego a velocidad media durante 2 minutos, y finalmente a velocidad media alta durante 1.5 minutos. Terminar a velocidad baja durante 1 minuto más y reservar en el frío hasta que se requiera.

Armado

1. Una vez desmoldado el cake, retirar la parte superior que haya formado un domo y dividir la pieza de cake en 3 partes iguales.
2. Con ayuda de una manga y boquilla lisa, cubrir cada pieza del cake con la crema diplomática y emparejar; refrigerar por separado. Una vez que haya cuajado, montar las piezas y cubrir toda la torta con la crema batida.
3. Decorar con el cake sobrante, desmenuzándolo con las manos o pasándolo por un rallador; usarlo en la parte superior y en todo el borde inferior de la torta.