BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado

CATEGORÍA

Pastelería

TORTA RED VELVET PATRIOTA

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla Red Velvet	0.417
Huevos	0.146
Agua helada	0.125
Aceite	0.113
Peso total: 0.801	

Grupo 2

Ingrediente	KG
Bakels Instant Cream Vainilla	0.150
Leche fresca	0.150
Agua	0.150
Peso total: 0.450	

Grupo 3

Ingrediente	KG
Relleno de Frutilla	0.150
Relleno Vainilla Cream	0.450
Peso total: 0.600	

MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

Cake de Red Velvet:

Colocar en el bowl de la batidora todos los ingredientes del Grupo A dejando los líquidos en la base y los secos en la superficie, integrar con la paleta antes de empezar a batir. Batir toda la mezcla durante 4 minutos a velocidad media. Distribuir 400g de mezcla en 2 moldes de 18cm de diámetro. Llevar a hornear a una temperatura promedio de 150°C a 160°C durante 1 hora y 10 minutos aproximadamente. Una vez frio el cake, desmoldar y retirar la parte del cake que haya hecho domo y dividir cada pieza en 2 partes.

Crema Batida:

Colocar en el bowl de la batidora el agua y la leche (ambos líquidos deben estar helados). A continuación agregar el Bakels Instant Cream e integrar por completo con ayuda del batidor de globo. Batir a velocidad baja por 2 minutos, luego a velocidad media 2 minutos y finalmente a velocidad media alta por 1.5 minutos. Terminar a velocidad baja por 1 minuto más y reservar en el frío hasta que se requiera.

Mezcla para rellenar y decorar:

Mezclar partes iguales de la crema batida con el Relleno de Vainilla e integrar por completo.

Para el armado:

1. Colocar la primera pieza del cake sobre una base para torta, agregar 50g de rellenos de frutilla y esparcir.
2. Colocar sobre lo anterior 60g de mezcla de Bakels Instant Cream con Crema de vainilla y esparcir.
3. Colocar encima otra pieza de cake red velvet y repetir el proceso hasta colocar la ultima pieza de cake.
4. Forrar toda la torta con la misma crema para evitar que las migas del cake se despeguen y ensucien la decoración final de la torta.
5. Forrar con más crema toda la torta formando una capa de 1cm de diámetro aprox en toda la superficie.
6. Elaborar rosetones en la parte superior y decorar con cake Red Velvet deshecho.