



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

TRES LECHE D'AMOUR

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premium Tres Leches	1.000
Agua	0.200
Huevos	0.500
Aceite	0.100
Peso total:	1.800

Grupo 2

Ingrediente	KG
Jarabe Tres Leches Delight	0.300
Peso total:	0.300

Grupo 3

Ingrediente	KG
Bakels Instant Cream Vainilla	0.600
Agua	1.000
Peso total:	1.600

Grupo 4

Ingrediente

Crema de Avellanas con Cacao Bakels

KG

-

Peso total: 0.000

MÉTODO

1. Incorporar en el bowl los ingredientes del **Grupo 1** y batir por 30 seg. a velocidad baja, remover el fondo del tazón. Batir por 6 min. a velocidad media alta hasta homogeneizar toda la mezcla.
2. Dosificar 300 gr. de la mezcla en un molde circular de aluminio. Hornear 25 min. a 150 °C y dejar enfriar.
3. Verter el **Grupo 2** en el molde circular de aluminio y llevar a refrigeración por 24 horas o a congelación por 2 horas.
4. Para el relleno, mezclar los ingredientes del **Grupo 3** hasta disolver. Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad media alta durante 4 a 8 min.
5. Decorar con la ayuda de una manga con la crema de chantilly previamente realizada o decorar con crema de avellanas al gusto.