



## CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



## CATEGORÍA

Pastelería

# TRES LECHES DE MARACUYÁ

## INGREDIENTES

### Grupo 1

Ingrediente

**Premezcla Base de Torta para Tres Leches**

Huevos

Agua

Aceite

KG

0.555

0.278

0.111

0.056

**Peso total: 1.000**

### Grupo 2

Ingrediente

Jarabe sabor Tres Leches Reconstituible

Ron Rubio

Leche fresca

Agua

KG

0.200

0.080

0.260

0.260

**Peso total: 0.800**

### Grupo 3

Ingrediente

**Bakels Instant Cream Vainilla**

Leche fresca

Agua

KG

0.150

0.150

0.150

**Peso total: 0.450**

#### Grupo 4

Ingrediente

##### Relleno de Maracuyá

Relleno de Maracuyá sin pepas

KG

0.070

0.100

**Peso total:** 0.170

## MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

#### ***Cake de Tres Leches:***

Colocar en el bowl el agua, los huevos y la Base Torta para tres leches, con ayuda del batidor de globo integrar por completo y proceder con el batido durante 5 minutos a velocidad media alta. Parar el batido, agregar el aceite y batir a velocidad baja por 2 minutos más. Colocar la mezcla en un molde N° 20 previamente engrasado con una fina capa de Desmoldante 65 y llevar a horno precalentado a 150°C por 60 minutos. Verificar la cocción del cake introduciendo una brocheta en el medio, si sale seca, ya está listo. Dejar reposar en el molde hasta que esté tibio y desmoldar.

#### ***Jarabe:***

Colocar en un bowl el agua y la leche junto con el Jarabe sabor Tres leches reconstituible, batir con batidor de globo hasta integrar por completo. Agregar el ron y mezclar.

#### ***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 sabor vainilla 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.

#### ***Para el armado:***

1. Retirarle al cake la parte del domo para obtener una pieza pareja y dividir en 3 discos de igual tamaño.
2. Con ayuda de una cuchara o biberón esparcir 260g de jarabe sobre cada disco de cake.
3. Colocar sobre una base para torta el primer disco de cake embebido, colocar 50g de crema y esparcir uniformemente, esparcir encima 45g de relleno de Maracuyá sin pepa.
4. Repetir el proceso con el segundo disco de cake y colocar el último encima asegurándose que los 3 discos estén derechos. Cubrir por completo la torta con crema chantilly.
5. Colocar en una manga pequeña o cucurucho el Relleno Frutal de Maracuyá sin Pepa y hacer un drippeado alrededor de toda la torta, así mismo, colocar el Relleno Frutal de Maracuyá en el centro de la torta y esparcir.
6. Con ayuda de una manga y boquilla estrella hacer una corona en todo el borde superior a la torta.