



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

TRES LECHE DE MARACUYÁ

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Base de Torta para Tres Leches</u>	0.555
Huevos	0.278
Agua	0.111
Aceite	0.056
Peso total:	1.000

Grupo 2

Ingrediente	KG
Jarabe sabor Tres Leches Reconstituible	0.200
Ron Rubio	0.080
Leche fresca	0.260
Agua	0.260
Peso total:	0.800

Grupo 3

Ingrediente	KG
<u>Bakels Instant Cream Vainilla</u>	0.150
Leche fresca	0.150
Agua	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.