



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería



VICTORIA SPONGE CAKE

INGREDIENTES

Grupo Base Bizcochuelo Especial

Ingrediente	KG
Premezcla Bizcochuelo Especial	0.250
Huevos	0.125
Agua	0.075
Peso total:	0.450

Grupo Crema Ligera

Ingrediente	KG
Bakels Instant Cream Vainilla	0.120
Agua helada	0.200
Crema Pastelera Instantánea	0.075
Leche fresca	0.200
Peso total:	0.595

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Frambuesas	0.125
Relleno de Frutilla	0.060
Peso total:	0.185

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Frambuesas	0.125
Fresas	0.200
Brillo Instafill Neutro	0.020
Azúcar en polvo	0.020

Peso total: 0.365

MÉTODO

1. Pre-calentar el horno a 150°C. Agregar todos los ingredientes de la **Base Bizcocho Especial** y mezclar con batidor globo por 8 a 10min hasta que la mezcla sea espesa y adquiera más volumen. Engrasar dos moldes circulares bajos de 18 cm de diámetro con **Desmoldante Bakels** y colocar en la base un círculo de papel manteca engrasado. Rellenar los moldes hasta 3/4 partes de su capacidad con la masa preparada de **Bizcochuelo Especial Bakels**. Hornear por 35 a 45 min. Los tiempos de horneado varían según el equipo utilizado, comprobar siempre con un palito de brocheta si la mezcla está correctamente horneada. Dejar enfriar por completo después del horneado.
2. Para preparar la **Crema Ligera**, colocar en un bowl de batidora eléctrica **Bakels Instant Cream Vainilla** y agua helada. Batir por 1 min con batidor globo a velocidad baja y luego subir a velocidad alta y batir por 5 min más hasta tener una crema chantilly firme. Reservar en refrigeración. En otro bowl, agregar **Crema Pastelera Instantánea Bakels** y leche fresca. Batir por 6 a 8 min con batidor globo a velocidad media hasta tener una consistencia de crema pastelera. Agregar manualmente en tres partes la crema chantilly al bowl de la crema pastelera e integrar ambas mezclas con movimientos envolventes con ayuda de una espátula de goma hasta que ambas mezclas se hayan integrado por completo.
3. Preparar una manga pastelera con boquilla lisa #10 y agregar la crema ligera.
4. Una vez frío nuestro bizcochuelo, desmoldar y cortar la cresta para que queden dos discos de bizcochuelo parejos y con una superficie recta.
5. Colocar un disco de bizcochuelo especial con la parte del corte hacia arriba en una base de torta o plato a elección.
6. Con la manga de crema ligera hacer copos por los bordes del disco dejando un pequeño espacio entre cada uno. Rellenar la parte interior haciendo un espiral de crema ligera con ayuda de la manga. Agregar 60 g de **Relleno Frutal de Frutilla Bakels** en el centro del relleno. Colocar una frambuesa entre cada copo de crema ligera y tapar con el otro disco de bizcochuelo con la parte del corte de la cresta hacia abajo.
7. Cortar fresas por la mitad y pintarlas con **Brillo Instafill Neutro Bakels** con ayuda de una brocha. Hacer un espiral de crema ligera en el centro de la superficie y pegar algunas fresas encima. Agregar frambuesas frescas con las fresas y espolvorear azúcar en polvo para terminar la decoración (opcional).