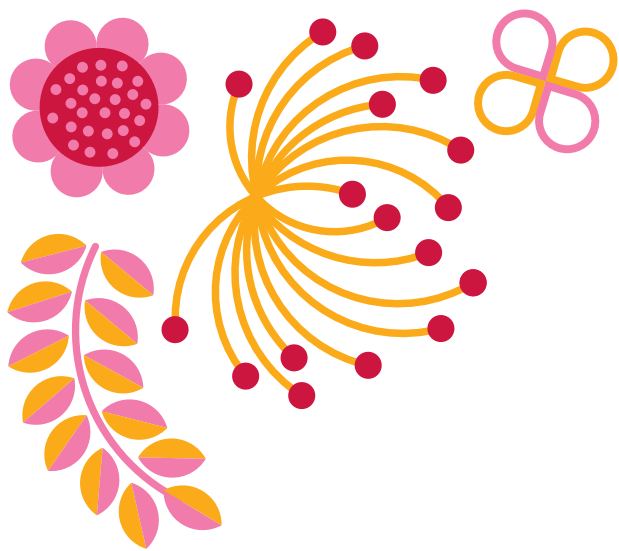




Creando **Dulzura** para **Mamá**

RECETARIO 2023





TORTA SECRETO DE AMAPOLA CREMOSO MANJAR



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

Torta Secreto de Amapola Cremoso Manjar



INGREDIENTES

BIZCOCHUELO VAINILLA

Cantidad

Tegral Bizcocho Vainilla	250g
Huevos	150g
Agua	50g

RELLENO Y DECORACIÓN

Cantidad

Cremfil Manjar	300g
Passionata	300g
Remojo Torta	160g
Colorante rojo	c/n*
Frambuesas naturales	50g

PREPARACIÓN

BIZCOCHUELO VAINILLA

- En un bowl agregar el agua, huevos y luego **Tegral Bizcocho Vainilla**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y luego 9 minutos en velocidad alta hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- Finalizar con 1 minuto en velocidad lenta para evitar el exceso de burbujas que se forman durante el batido.
- Disponer el batido en un molde de bizcochuelo de 18 cm de diámetro previamente impermeabilizado con **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 40 minutos.
- Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.

MONTAJE

- Una vez que el bizcochuelo esté completamente frío, rebanar en 3 capas iguales con un cuchillo de sierra.
- Con una brocha de pastelería, remojar la primera capa de bizcochuelo.
- Luego, con una espátula, distribuir **Cremfil Manjar** de manera homogénea y sobre este la crema **Passionata** (50g) de igual manera.
- Colocar la segunda capa de bizcocho de vainilla y repetir el proceso de remojo y relleno.
- Finalizar con la tercera capa de bizcocho, dejando la parte más redondeada hacia la crema para lograr una superficie lisa.
- Remojar la superficie de la última capa de bizcochuelo.
- Cubrir completamente la torta con crema **Passionata** (200g) en forma circular con ayuda de un acetato.
- Batir la crema **Passionata** y dividir en tres partes iguales.
- Colocar colorante rosado en distintas cantidades para lograr tres tonalidades distintas, del más intenso al más suave.
- Disponer la crema coloreada en una manga de pastelería con una boquilla lisa.
- Decorar con pompones realizando una franja de color partiendo desde la parte superior con el color más intenso.
- Repetir nuevamente el proceso con los siguientes dos colores hasta finalizar con el color más suave.
- Con ayuda de una espátula angular o una cuchara de té ligeramente mojada, presionar cada pompón de crema para lograr la forma de la imagen (limpiar la superficie de la espátula o cuchara antes de mojar y presionar cada pompón).
- Decorar la superficie de la torta con frambuesas naturales.

*Cantidad necesaria



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA



TORTA REINA MADRE LÚCUMA



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

Torta Reina Madre Lúcuma



INGREDIENTES

BIZCOCHUELO VAINILLA

	Cantidad
Tegral Bizcocho Vainilla	250g
Huevos	150g
Agua	50g

RELLENO Y DECORACIÓN

	Cantidad
Chantilly Lúcuma	200g
Agua	500g

MONTAJE

Cremfil Manjar	200g
Cremfil Lúcuma	200g
Remojo Torta	210g
Chantilly Lúcuma	450g
Crousticrep	50g

PREPARACIÓN

BIZCOCHUELO VAINILLA

- En un bowl agregar el agua, huevos y luego **Tegral Bizcocho Vainilla**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y luego 9 minutos en velocidad alta hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- Finalizar con 1 minuto en velocidad lenta para evitar el exceso de burbujas que se forman durante el batido.
- Disponer el batido en un molde de torta de 22 cm de diámetro previamente impermeabilizado con **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 40 minutos.
- Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.

RELLENO Y DECORACIÓN

- En un bowl agregar la cantidad de agua señalada y luego **Chantilly Lúcuma**.
- Batir con batidora manual durante 4 minutos a velocidad máxima.
- Reservar.

MONTAJE

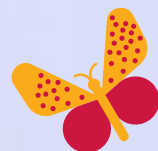
- Una vez que el bizcochuelo esté frío, rebanar en 3 capas iguales con un cuchillo de sierra.
- Con una brocha de pastelería, remojar la primera capa de bizcochuelo.
- Luego, con una espátula, distribuir **Cremfil Manjar** de manera homogénea y sobre este la crema **Chantilly Lúcuma** (70g) de igual manera.
- Colocar la segunda capa de bizcocho de vainilla y repetir el proceso de remojo.
- Rellenar con **Cremfil Lúcuma** y **Chantilly Lúcuma** y distribuir con la ayuda de una espátula.
- Finalizar con la tercera capa de bizcocho, dejando la parte más redondeada hacia la crema para lograr una superficie lisa.
- Remojar la superficie de la última capa de bizcochuelo.
- Cubrir completamente la torta con crema **Chantilly Lúcuma** (250g).
- Disponer la crema **Chantilly Lúcuma** en 2 mangas de pastelería, una con boquilla lisa y la otra rizada.
- Decorar la superficie con pompones y rosetones.
- Terminar de decorar con **Cremfil Lúcuma** y **Cremfil Manjar**.



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA



TORTA CORAZÓN DE ROSA FRAMBUESA



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

Torta Corazón de Rosa Frambuesa



INGREDIENTES

BIZCOCHUELO

Cantidad

Tegral Chiffon	500g
Huevos	450g
Agua	25g
Aceite	75g

RELLENO Y DECORACIÓN

Cantidad

Remojo Torta	210g
Dolcefruta Frambuesa	400g
Ambiente	500g
Colorante rojo	c/n*

PREPARACIÓN

BIZCOCHUELO

- En un bowl agregar el agua, huevos y luego **Tegral Chiffon**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y luego 9 minutos en velocidad alta hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- Finalizar con 1 minuto en velocidad lenta para evitar el exceso de burbujas que se forman durante el batido.
- Disponer 800g del batido en un molde de aluminio rectangular de 30 x 40 cm previamente impermeabilizado con **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 35 minutos.
- Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.

MONTAJE

- Disponer de un molde de torta con forma de corazón.
- Colocar acetato o mica transparente en las paredes del molde.
- Una vez que el bizcochuelo esté frío, cortar cada plancha con la forma del molde de corazón.
- Con una brocha de pastelería, remojar la primera capa de bizcochuelo.
- Luego, con una espátula, distribuir **Dolcefruta Frambuesa** de manera homogénea.
- Disponer la crema **Ambiente** previamente batida en una manga de pastelería con boquilla lisa.
- Realizar pompones sobre la mermelada de manera uniforme y homogénea.
- Colocar la segunda capa de bizcocho y repetir el proceso de remojo y relleno.
- Finalizar con la tercera capa de bizcocho, dejando la parte más redondeada hacia la crema para lograr una superficie lisa.
- Batir la crema **Ambiente** y dividir en tres partes iguales.
- Colocar colorante rosado en distintas cantidades para lograr tres tonalidades distintas, del más intenso al más suave.
- Disponer la crema coloreada en una manga de pastelería con una boquilla de pétalo.
- Decorar con líneas realizando una franja de color en forma de pétalo de rosa partiendo desde el centro con el color más intenso.
- Repetir nuevamente el proceso con los siguientes dos colores hasta finalizar con el color más suave.

*Cantidad necesaria



**DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA**



PAVLOVA BERRIES



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

Pavlova Berries



INGREDIENTES

PAVLOVA

Cantidad

Merengue Sin Azúcar	500g
Agua	200g

PREPARACIÓN

PAVLOVA

- En un bowl agregar el agua y **Merengue Sin Azúcar**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y luego 3 minutos en velocidad alta.
- Disponer el merengue en una manga de pastelería con boquilla lisa.
- Sobre una bandeja de horneo con papel mantequilla, formar pétalos con una circunferencia de 22 cm de diámetro, partiendo del exterior hacia el centro.
- Hornear a 90°C por 2 horas.
- Apagar el horno y dejar secar por 12 horas.

RELLENO Y DECORACIÓN

Cantidad

Dolcefruta Frambuesa	100g
Passionata	100g
Mix de frutos rojos	200g

MONTAJE

- Disponer los merengues una vez horneados y fríos.
- Agregar crema **Passionata** batida en una manga de pastelería con boquilla lisa y rellenar la base del merengue.
- En el centro de la crema agregar **Dolcefruta Frambuesa** y sobre esta decorar con mix de frutos rojos.



**DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA**

