



Amor que se siente
EN CADA BOCADO

EDICIÓN ESPECIAL

Torta Love Cherry

INGREDIENTES

Grupo	B. Torta Húmeda Vainilla #20	Cantidad (Kg)
1	Premezcla Base Torta	
	Húmeda Vainilla	1,000
	Agua	0,400
	Huevo	0,300
	Aceite	0,200
<hr/>		
Grupo	Crema Batida Chocolate	Cantidad (kg)
2	Instant Cream Doble Chocolate	0,350
	Agua Helada	0,500
<hr/>		
Grupo	Crema Batida Vainilla	Cantidad (Kg)
3	Instant Cream Vainilla	0,300
	Agua Helada	0,500
<hr/>		
Grupo	Armado	Cantidad (Kg)
4	Relleno Frutal Frutilla	0,150
	Trufa Oscura o Trufa Blanca	0,040
	Marraschinos	0,060
	Grajeas	0,015

Rendimiento
Rinde 8 a 10 porciones

Grado de dificultad



PROCEDIMIENTO

Cake de Vainilla

1. Bata los ingredientes con una paleta durante 30 segundos a velocidad baja. Posteriormente, continúe el batido en la batidora a una velocidad media durante 3 minutos. Luego, vierta 1 kg de la mezcla en un molde #20, previamente engrasado con **Desmoldante 65**. Hornee a 150 °C durante aproximadamente 60 minutos. Asegúrese de verificar la cocción con un palillo antes de retirar del horno (**Los tiempos y temperaturas pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde**).
2. Una vez que la base esté completamente enfriada, proceder a desmoldarlo con cuidado y dividirlo en 4 piezas de igual tamaño. Reservar para su posterior uso.

Crema Batida

1. Agregar el líquido al bol de la batidora y combinar con el batidor globo a baja velocidad, espolvoreando Instant Cream gradualmente hasta que se disuelva por completo. Asegurarse de limpiar las paredes de la batidora para garantizar una mezcla uniforme. Luego, continuar batiendo a una velocidad media-alta durante un período de 4 a 8 minutos para lograr la consistencia deseada.

Armado

1. Coloca la primera pieza del cake sobre una base giratoria y rellénala con 100 g de crema chantilly de chocolate y un relleno de frutilla. Luego, sitúa encima la segunda pieza del cake y repite este proceso hasta completar las 4 capas del cake.
2. A continuación, derrite trufa oscura y realiza un drippeado sobre la parte superior de la torta para añadir un toque decorativo.
3. Después, crea rosetones de crema previamente teñida de color rosado en la parte superior de la torta y decora con marraschinos para agregar un atractivo visual adicional.
4. Finalmente, embellece tanto la base como la parte superior de la torta con grajeas de colores para lograr un acabado vibrante y festivo. ¡Disfruta de tu deliciosa creación!



IMAGEN REFERENCIAL

Red Velvet

Cookies Rellenas



*IMAGEN REFERENCIAL

INGREDIENTES

Grupo	Masa de Galletas	Cantidad (Kg)
1	Premezcla Red Velvet	0,500
	Harina	0,060
	Huevos	0,115
	Manteca	0,135
	Cobertura Blanca	0,100

Grupo	Rellenos	Cantidad (kg)
2	Trufa Blanca	0,080
	Rellenos Manjar IND	0,080
	Crema de Avellanas con cacao	0,080



Rendimiento

Rinde 11 galletas

Grado de dificultad



PROCEDIMIENTO

Masa de Galletas Red Velvet

1. Coloca todos los ingredientes, a excepción de los huevos, en el bol de la batidora y trabaja con la paleta hasta lograr un arenado pareja.
2. Añade los huevos y la cobertura blanca picada, mezclando hasta obtener una masa pareja y uniforme.
3. Procede a porcionar la masa en piezas de 80 g, estira cada porción sobre la palma de la mano y coloca 20 g de relleno de tu preferencia en el centro.
4. Cubre completamente el relleno con la masa y coloca las porciones resultantes sobre una bandeja previamente engrasada con **Desmoldante 65**.
5. Lleva la bandeja al horno precalentado a 150 °C y hornea durante aproximadamente 12 minutos.
6. Al retirar del horno, permite que las porciones reposen por unos minutos.

"Puedes disfrutarlas con el relleno aún medio derretido para una experiencia deliciosa o dejarlas enfriar por completo, según tus preferencias"

Paris-Brest

de Pistacho y frambuesa

INGREDIENTES

Grupo	Pasta Choux	Cantidad (Kg)
1	Premezcla Pasta Choux	1, 000
	Agua	0, 450
	Huevo	0, 800
	Aceite	0, 250

Grupo	Relleno	Cantidad (kg)
2	Crema Pastelera Instantánea	0, 255
	Leche Fresca	0, 675
	Instant Cream Nata	0, 173
	Agua Helada	0, 288
	Colapez	0, 010
Agua	0, 050	

Grupo	Armado	Cantidad (Kg)
3	Relleno Frutal de Frambuesa	0, 050
	Trufa Oscura	0, 070
	Pistachos	0, 020
	Frambuesas frescas	0, 100

Rendimiento

Rinde 5 porciones

Grado de dificultad



PROCEDIMIENTO

Pasta Choux

1. Coloca todos los ingredientes en la batidora y, con la ayuda de la paleta, bate durante 12 minutos a velocidad media-alta. Asegúrate de continuar hasta lograr una mezcla cremosa, suave y con brillo.
2. Luego, dosifica la mezcla formando una corona de profiteroles utilizando una manga pastelera con boquilla lisa sobre una superficie antiadherente.
3. Hornea a 150 °C durante 20 a 25 minutos aproximadamente. Es importante tener en cuenta que los tiempos y las temperaturas pueden variar según el tamaño del molde y el equipo utilizado.
4. Una vez horneados, retira del horno y deja enfriar antes de disfrutar de estos deliciosos profiteroles. Ten en cuenta que el resultado puede variar según el tamaño y equipo utilizado.

Relleno

1. **Para la crema pastelera:** Coloca los ingredientes en el bol de la batidora y mézclalos bien. Con la ayuda del batidor globo, bate a velocidad media hasta obtener una crema homogénea y lista.
2. **Para la crema chantilly:** Coloca los ingredientes en el bol de la batidora y mézclalos bien. Utiliza el batidor globo a velocidad media hasta obtener una crema con consistencia similar al yogur.
3. **Para la gelatina (colapez):** Hidrata el colapez en agua fría, déjalo reposar un minuto y luego derrítelo en el microondas sin que llegue a hervir. Agrega la mezcla de colapez a la crema pastelera ya lista y caliéntala para obtener una crema tibia.
4. **Para la mezcla final:** Divide la crema batida en tres partes y agrégala gradualmente a la crema anterior. Integra cada porción de crema batida con la crema pastelera, mezclando hasta lograr una combinación homogénea.

Armado

1. Con un serrucho, divide la corona de profiteroles en dos partes de manera horizontal. Luego, coloca el relleno preparado en una manga y rellena cada pieza de la corona de profiteroles de manera generosa.
2. Inyecta el relleno de frambuesa en cada pieza recién rellena. Añade frambuesas frescas salpicadas y cubre con la tapa de la corona de profiteroles.
3. Funde la trufa oscura y realiza un drippeado con ella. Decora con pistachos frescos picados y frambuesas frescas para dar el toque final a esta deliciosa creación.



*IMAGEN REFERENCIAL



Cup Brownie smores

INGREDIENTES

Grupo	American Cookie	Cantidad (Kg)
1	American Cookie	1,000
	Margarina	0,400
	Huevo	0,100
	Harina	0,100
Grupo	American Brownie	Cantidad (kg)
2	American Brownie	1,000
	Agua	0,250
	Huevo	0,100
	Aceite	0,100
	Gotas sabor chocolate	0,200
Grupo	Merengue Seco	Cantidad (Kg)
3	Merengue Seco	1,000
	Agua	0,420
Grupo	Armado	Cantidad (Kg)
4	Cobertura Blanca	0,050
	Trufa Oscura	0,010

Rendimiento
Rinde 18 porciones

Grado de dificultad



PROCEDIMIENTO

American Cookie

1. Coloca todos los ingredientes en el bol de la batidora, intégralos con la paleta a velocidad baja hasta obtener una masa homogénea. Luego, vierte la cantidad deseada de la masa en un molde de silicona.

American Brownie

1. Incorpora todos los ingredientes en el bol de la batidora y bate a velocidad media durante 2 minutos para homogeneizar completamente la mezcla. Remueve la mezcla con una espátula y continúa batiendo por 2 minutos adicionales.
2. Luego, coloca la mezcla sobre los moldes con la masa de galleta y procede a hornear a 150 °C durante 25 a 30 minutos.
3. Una vez que se enfríe, desmolda y reserva tus deliciosas creaciones.

Merengue seco

1. Incorpora los ingredientes en el bol, utilizando el batidor globo para batir a velocidad alta hasta alcanzar la consistencia de punto de pico. Luego, introduce la mezcla batida en una manga pastelera y dale la forma deseada sobre una lata ligeramente engrasada.
2. Hornea a 100 °C durante un promedio de 2 horas para lograr la textura y consistencia adecuadas.

Armado

1. Sobre la pieza principal de galleta y brownie, fría y desmoldada, coloca trufa oscura derretida y adhiere directamente sobre esta la pieza de merengue seco horneada.
2. Utilizando un soplete, flambéa la pieza de merengue seco para darle un toque especial y resaltar su sabor.
3. Finalmente, decora con cobertura de chocolate blanco para añadir un toque de elegancia y completar la presentación de esta deliciosa creación



*IMAGEN REFERENCIAL

Cheesecake Frutos del Bosque

INGREDIENTES

Grupo	Base de galleta	Cantidad (Kg)
1	No Bake Citrus	1,000
	Margarina	0,300
	Agua	0,080
	Grupo	Crema de queso
2	Queso crema	0,180
	Azúcar en polvo	0,050
	Relleno de Frutos del Bosque	0,100
	Colapez	0,010
	Agua	0,050
	Instant Cream Vainilla	0,100
	Leche Fresca	0,080
	Agua	0,080
Grupo	Crema Chantilly	Cantidad (Kg)
3	BIC Vainilla	0,100
	Agua Helada	0,160
Grupo	Decoración	Cantidad (Kg)
4	Relleno de Frutos del Bosque	0,100

Rendimiento
Rinde 6 a 8 porciones

Grado de dificultad



PROCEDIMIENTO

Base de No Bake Citrus

1. Derretir la margarina en el microondas, luego agregar el agua e integrarla con las galletas.
2. Inmediatamente trasladar la mezcla a un aro con papel aluminio en la base y esparcirla uniformemente.
3. Con la ayuda de una cuchara o espátula de codo, presionar firmemente la galleta para asegurar una superficie uniforme.

Crema de queso

1. Ablandar el queso crema con la ayuda de una espátula o en la batidora hasta que adquiera una textura cremosa.
2. Agrega el azúcar en polvo y mezcla bien hasta que se disuelva por completo. Incorpora el relleno de frutos del bosque y asegúrate de integrar todos los ingredientes de manera homogénea.
3. Añade el colapez previamente hidratado en agua y derretido, mezclando bien. Reserva la mezcla.
4. En un bol de batidora, coloca la BIC vainilla y los líquidos helados. Bate durante 2 minutos a velocidad baja y luego 2 minutos más a velocidad media, o hasta obtener una consistencia de medio punto.
5. Agrega la crema batida en tres partes a la primera mezcla e integra completamente.
6. Coloca la mezcla sobre la base de galleta y esparce uniformemente. Lleva al refrigerador por al menos 3 horas para que tome consistencia.

Copones de Crema

1. Incorpora el líquido en el bol de la batidora y mézclalo con el batidor globo a velocidad baja, espolvoreando Instant Cream hasta que se disuelva por completo.
2. Limpia las paredes de la batidora y continúa batiendo a velocidad media-alta durante 4 a 8 minutos. Asegúrate de obtener una mezcla homogénea y con una consistencia adecuada.

Decorado

1. Coloca la crema batida en una manga pastelera con boquilla lisa y forma copones con picos sobre toda la superficie del cheesecake previamente desmoldado.
2. Usa la manga pastelera para rociar de manera salpicada el relleno de frutos del bosque sobre los copones. Luego, refrigera el cheesecake para que adquiera la textura y el sabor deseados.



IMAGEN REFERENCIAL

Bruselina Love

INGREDIENTES

Grupo	Masa de Alfajor	Cantidad (Kg)
1	Pasta Brisa	0,500
	Margarina	0,225
	Maicena	0,035
	Huevo	0,035
	**Colorante en Gel	0,010
Grupo	Crema de queso	Cantidad (kg)
2	Crema Pastelera Instantánea	0,250
	Leche Fresca	0,675
	Instant Cream Vainilla	0,170
	Leche Fresca	0,272
	Colapez	0,010
	Agua	0,050
Grupo	Armado y Chantilly	Cantidad (Kg)
3	Fresas Frescas	0,300
	Instafill Neutro	0,100
	Cobertura Blanca	0,100

Rendimiento

Rinde 6 porciones

Grado de dificultad



PROCEDIMIENTO

Masa de Alfajor

1. Coloca todos los ingredientes en el bol de la batidora al mismo tiempo. Trabaja con la paleta a velocidad baja hasta obtener una textura arenosa. Continúa mezclando durante 1 minuto más o hasta integrar completamente, aumentando la velocidad a media.
2. Una vez que la masa sea uniforme, agrega el colorante y continúa batiendo hasta lograr una integración homogénea.
3. Refrigerar la masa durante al menos 2 horas. Luego, retírala del frío, regenera y estira con la ayuda de un rodillo.
4. Utilizando un cortador de corazón, corta 3 piezas por torta y un par de corazones pequeños para decorar.
5. Hornea sobre una placa finamente engrasada con Desmoldante 65 a 150°C a 160°C durante aproximadamente 20 minutos.

Crema Ligera

1. Para la crema pastelera: Coloca todos los ingredientes en el bol de la batidora y mézclalos bien. Con ayuda del batidor globo, bate a velocidad media hasta obtener una crema homogénea y lisa.
2. Para la crema chantilly: Coloca los ingredientes en el bol de la batidora y mézclalos bien. Utiliza el batidor globo a velocidad media hasta obtener una crema con la consistencia similar al yogur.
3. Hidrata el colapez en agua fría, deja reposar un minuto y luego derrítelo en el microondas sin que llegue a hervir. Agrega la mezcla a la crema pastelera lista y caliéntala para obtener una crema tibia.
4. Agrega la crema batida en tres partes a la crema anterior e integra hasta lograr una mezcla homogénea. La combinación de estas cremas te proporcionará una textura suave y deliciosa.

Armado y decoración

1. Coloca la primera pieza de alfajor en forma de corazón sobre una base para torta, fijándola a la base con un poco de manjar. Esto ayudará a evitar que el producto se deslice una vez terminado.
2. Llena una manga pastelera con boquilla lisa con la crema ligera y forma pequeños copos sobre toda la superficie de la crema. Refrigerar durante 3 minutos para que tome consistencia.
3. Repite el proceso con las demás piezas de alfajor y, una vez que las tres piezas estén listas y refrigeradas, procede a montarlas sobre la pieza inicial.
4. Decora la pieza superior con fresas frescas pintadas con Instafill para dar brillo y protegerlas de la oxidación. Además, agrega piezas de chocolate blanco en forma de corazón para un toque final encantador.



*IMAGEN REFERENCIAL

Torta Degradé

INGREDIENTES

Grupo	Butter Cream de Chocolate de leche	Cantidad
5	Margarina sin sal	0, 120
	Azúcar en polvo	0, 120
	Trufa Oscura	0, 030
	Trufa Blanca	0, 030

Grupo	Butter Cream de Chocolate Blanco	Cantidad
6	Margarina sin sal	0, 120
	Azúcar en polvo	0, 120
	Trufa Oscura	0, 060

Grupo	Decoración	Cantidad (Kg)
7	Trufa Oscura	0, 070
	Instant Cream Doble Chocolate	0, 100
	Agua Helada	0, 125

Grupo	Cake P. Triple Chocolate Bitter	Cantidad
1	Premium Triple Chocolate Bitter	1, 000
	Agua	0, 400
	Huevo	0, 300
	Aceite	0, 250

Grupo	Cake P. Chocolate con leche	Cantidad
2	Premium Chocolate con Leche	1, 000
	Agua	0, 400
	Huevo	0, 300
	Aceite	0, 250

Grupo	Cake P. Doble Vainilla	Cantidad (Kg)
3	Premium Doble Vainilla	1, 000
	Agua	0, 350
	Huevo	0, 300
	Aceite	0, 250

Grupo	Butter Cream Chocolate Bitter	Cantidad (Kg)
4	Margarina sin sal	0, 120
	Azucar en polvo	0, 120
	Trufa Oscura	0, 060

■ Rendimiento
Rinde 8 a 10 porciones

Grado de dificultad



*IMAGEN REFERENCIAL

PROCEDIMIENTO

Cake - Triple Chocolate, Chocolate con Leche o Doble Vainilla

1. En el bol, incorpora todos los ingredientes y bate durante 30 segundos a velocidad baja.
2. Luego, aumenta la velocidad a media y bate por 2 minutos para homogeneizar completamente la mezcla.
3. Remueve la mezcla con una espátula y continúa batiendo por 3 minutos más a velocidad media.
4. Vierte 300g de la mezcla en un molde #20 que previamente has engrasado con una fina capa de Desmoldante 65.
5. Hornea a 150°C durante aproximadamente 15 a 20 minutos, o hasta que el pastel esté completamente cocido.

Buttercream - Bitter, de Leche o Blanco

1. En el bol de la batidora, coloca la margarina a temperatura ambiente junto con el azúcar en polvo.
2. Utiliza la paleta para batir a velocidad media hasta obtener una crema con un acabado fino y muy cremoso.
3. Agrega la(s) trufa(s) ligeramente calentadas (sin llegar a derretirse) a la crema elaborada e intégralas por completo. Asegúrate de que todos los ingredientes se mezclen de manera homogénea.

Armado

1. Nivelá todas las piezas de cake para asegurar que tengan la misma altura.
2. Coloca la pieza de cake triple chocolate bitter en la base y procede a rellenar con el buttercream bitter.
3. Sobre esta base, coloca la pieza de cake de chocolate con leche y rellena con el buttercream de chocolate de leche.
4. Finalmente, coloca la pieza de cake de doble vainilla y procede a forrar la torta con los buttercreams correspondientes.
5. Alisa toda la torta y realiza un drippeado con trufa oscura para darle un toque decorativo.
6. Bate la Bakels Instant Cream doble chocolate con el agua hasta obtener punto chantilly y forma rosetones en la parte superior de la torta.
7. Decora a tu gusto para darle el toque final a esta deliciosa creación.

*IMAGEN REFERENCIAL



Chifoncitos Decorados



IMAGEN REFERENCIAL

INGREDIENTES

Grupo	Masa Chifón	Cantidad (Kg)
1	Premezcla Chifon Choco Mix	1, 000
	Huevo	0, 880
	Agua	0, 160
	Aceite	0, 160
Grupo	Rellenos	Cantidad (kg)
2	Trufa Oscura	0, 050
	Cobertura Rallada	0, 020
	Marraschinos	0, 005
Grupo	Crema Batida	Cantidad (kg)
3	Instant Cream Doble Chocolate	0, 200
	Agua Helada	0, 250

Rendimiento
Rinde 31 porciones

Grado de dificultad



PROCEDIMIENTO

Masa de Chifón

1. En el bol de la batidora, coloca el agua, los huevos y la premezcla. Con la ayuda del batidor globo, bate a velocidad alta durante 7 minutos o hasta que la mezcla triplique su volumen.
2. Detén el batido, añade el aceite y bate por un minuto más a velocidad baja.
3. Vierte la mezcla en los moldes de chiffon sin engrasar, llenándolos hasta 3/4 de su capacidad.
4. Hornea entre 180°C y 160°C durante 25 minutos.
5. Una vez que sale del horno, coloca el molde boca abajo y deja que se enfríe por completo antes de desmoldar.

Instant Cream Doble Chocolate

1. Vierte el líquido en el bol de la batidora y mezcla con el batidor globo a velocidad baja, espolvoreando Instant Cream hasta que se disuelva completamente.
2. Limpia las paredes de la batidora y continúa batiendo a velocidad media-alta durante 4 a 8 minutos. Asegúrate de obtener una mezcla suave y bien integrada. Este proceso resultará en una crema deliciosa y con la consistencia adecuada

Armado

1. Una vez que los chifones estén fríos, desmóldalos y cúbrelos con trufa oscura fundida.
2. Cubre por completo los chifones con ralladura de cobertura bitter para darles un toque delicioso y decorativo.
3. Para finalizar, decora con pequeños rosetones de Instant Cream Doble Chocolate, añadiendo un toque suave y cremoso a tus chifones.

Chifón

Selva Negra

INGREDIENTES

Grupo	Masa	Cantidad (Kg)
1	Premezcla Chifón Chocomix	1, 000
	Huevo	0, 880
	Agua	0, 160
	Aceite	0, 160
Grupo	Crema Batida	Cantidad (kg)
	Instant Cream Vainilla	0, 300
2	Agua	0, 500
Grupo	Buttercream de Chocolate	Cantidad (Kg)
	Margarina sin sal	0, 120
	Azúcar en polvo	0, 120
	Trufa Oscura	0, 060
3		
Grupo	Armado	Cantidad (Kg)
	Relleno de Frutilla	0, 100
	Trufa Oscura	0, 050
	Marraschinos	0, 025
	Cobertura rallada	0, 020
4		

Rendimiento

Rinde 10 a 12 porciones

Grado de dificultad



PROCEDIMIENTO

Masa de Chifón

1. En el bol de la batidora, coloca el agua, los huevos y la premezcla. Con la ayuda del batidor globo, bate a velocidad alta durante 7 minutos o hasta que la mezcla triplique su volumen.
2. Detén el batido, agrega el aceite y bate por un minuto más a velocidad baja.
3. Vierte la mezcla en los moldes de chiffon sin engrasar, llenándolos hasta 3/4 de su capacidad.
4. Hornea entre 180°C y 160°C durante 60 minutos.
5. Una vez que sale del horno, coloca el molde boca abajo y deja que se enfríe por completo antes de desmoldar.

Crema Batida

1. Agrega el líquido al bol de la batidora y mézclalo con el batidor globo a velocidad baja, espolvoreando Instant Cream hasta que se disuelva completamente.
2. Limpia las paredes de la batidora y continúa batiendo a velocidad media-alta durante 4 a 8 minutos. Este paso asegurará que la mezcla alcance la consistencia adecuada.

Buttercream Bitter

1. En el bol de la batidora, coloca la margarina a temperatura ambiente junto con el azúcar en polvo.
2. Utiliza la paleta para batir a velocidad media hasta obtener una crema con un acabado fino y muy cremoso.
3. Agrega la(s) trufa(s) ligeramente calentadas (sin llegar a derretirse) a la crema elaborada e intégralas por completo. Asegúrate de que todos los ingredientes se mezclen de manera homogénea.

Armado

1. Corta el chifón por la mitad para obtener dos capas. Aplica con una manga y boquilla lisa el buttercream, luego agrega la crema batida y el relleno de frutilla sobre esta capa.
2. Coloca encima la segunda pieza de chifón y realiza un drippeado con trufa oscura derretida.
3. Decora con crema batida, buttercream, marraschinos y virutas de cobertura bitter para darle un toque final y visualmente atractivo a tu creación.



*IMAGEN REFERENCIAL

Tres leches Moka

INGREDIENTES

Grupo	Bizcochuelo Moka #20	Cantidad (Kg)
1	Premezcla Bizcochuelo Moka	0,500
	Huevos	0,250
	Agua	0,150
Grupo	Embebido x 500g	Cantidad (kg)
2	Jarabe Tres Leches Delight	0,500
	Café Instantáneo	0,004
	Pisco	0,002
Grupo	Crema Chantilly de Café	Cantidad (Kg)
3	Instant Cream Vainilla	0,300
	Agua	0,500
	Café Instantáneo	0,013
Grupo	Armado y Decoración	Cantidad (Kg)
4	Relleno Cremoso de Moka	0,060
	Cobertura Rallada	0,020
	Granos de Café	0,005
	Marrasquinos	0,020

Rendimiento
Rinde 8 a 10 porciones

Grado de dificultad



PROCEDIMIENTO

Bizcochuelo Moka

1. Coloca todos los ingredientes en el bol de la batidora y, con la ayuda del batidor globo, bate a velocidad baja durante 1 minuto y luego a velocidad alta por 5 minutos.
2. Vierte 500g de la masa en un molde #20 que previamente has engrasado con Desmoldante 65 y hornea durante 55 minutos a una temperatura promedio de 160°C a 180°C.

Jarabe

1. Para elaborar el jarabe de la torta, diluye el café instantáneo en el pisco y mezcla con el jarabe.

Crema Batida

1. Incorpora el líquido y el café en el bol de la batidora y mezcla con el batidor de globo hasta que se disuelva. Agrega Instant Cream y bate a velocidad baja durante un minuto

Armado y decoración

1. Una vez que el bizcochuelo esté frío, desmóldalo y divídelo por la mitad para obtener dos piezas iguales.
2. Empapa una de las piezas del bizcochuelo con la mitad del jarabe y reserva.
3. Mezcla 60g de crema batida con 60g de relleno moka y colócalo sobre el bizcochuelo, distribuyéndolo uniformemente.
4. Coloca la segunda pieza del bizcochuelo y empápala de la misma manera que la primera.
5. Cubre toda la torta con el resto de la crema batida y realiza rosetones en la parte superior.
6. Decora la parte inferior y lateral de la torta con ralladura de cobertura bitter, y en la parte superior coloca granos de café y marrasquinos.



*IMAGEN REFERENCIAL

Mousse

Mokachino Corazón

INGREDIENTES

Grupo	Bizcochuelo Moka x 400 g	Cantidad (Kg)
1	Premezcla Bizcochuelo Moka	0, 500
	Huevos	0, 250
	Agua	0, 150
Grupo	Crema de Moka	Cantidad (kg)
2	Instant Cream Doble Chocolate	0, 115
	Agua Helada	0, 160
	Relleno moka Cream	0, 275
	Café Instantáneo	0, 010
	Agua	0, 020
	Colapez	0, 010
Agua	0, 050	
Grupo	Decoración	Cantidad (Kg)
3	Cocoa	0, 010
	Flores Comestibles	1, 000
Grupo	Crema Chantilly	Cantidad (Kg)
4	Instant Cream Vainilla	0, 300
	Agua Helada	0, 500

Rendimiento
Rinde 6 porciones

Grado de dificultad



PROCEDIMIENTO

Bizcochuelo Moka

1. Coloca todos los ingredientes en el bol de la batidora y, con la ayuda del batidor globo, bate a velocidad baja durante 1 minuto y luego a velocidad alta por 5 minutos.
2. Vierte 500g de la masa en un aro en forma de corazón que quepa dentro de un molde de diámetro #22 previamente engrasado con Desmoldante 65 y hornea durante 55 minutos a una temperatura promedio de 160°C a 180°C.

Crema de Moka

1. En el bol de la batidora, coloca el agua helada y la premezcla de chantilly de chocolate. Integra completamente con la ayuda del batidor globo. Bate a velocidad baja por 2 minutos, luego a velocidad media durante 2 minutos, y finalmente a velocidad media-alta durante 1.5 minutos. Termina a velocidad baja por 1 minuto más y agrega el relleno de moka cream.
2. Disuelve el café en el agua caliente y, una vez que esté frío, agrégalo a la mezcla anterior. Integra bien todos los ingredientes.

Crema Batida

1. Incorpora el líquido en el bol de la batidora y mezcla con el batidor globo a velocidad baja, espolvoreando Instant Cream Vainilla hasta que se disuelva completamente.
2. Limpia las paredes de la batidora y continúa batiendo a velocidad media-alta durante 4 a 8 minutos. Este proceso garantizará que la mezcla tenga la consistencia adecuada.

Armado

1. Una vez que el bizcochuelo esté frío, desmóldalo y divídelo en 2 piezas de la misma altura.
2. Coloca una pieza de papel engrasado en la parte interior del molde.
3. Coloca nuevamente una pieza del bizcochuelo en el molde y añade la mitad de la crema de moka sobre esta capa.
4. Repite el proceso una vez más y alisa la crema. Luego, refrigera por al menos 2 horas.
5. Retira el aro y el papel engrasado, y procede a decorar con rosetones de crema.
6. Espolvorea cocoa sobre toda la superficie y decora con flores comestibles para darle un toque visualmente atractivo a tu creación.



*IMAGEN REFERENCIAL



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

-  Búscanos en Youtube como: **Bakels Perú**
-  Búscanos en Facebook como: **Bakels Perú**
-  Síguenos en Instagram como: **@bakelspe**
-  Síguenos en TikTok como: **@bakelspe**
-  Contáctanos al **945 142 662 / 945 142 668**
-  **Llámanos gratis a nivel nacional al 0800-00-646**
-  Av. La Arboleda 298 Ate, Lima - Perú
-  marketing@bakels.com.pe
-  <https://www.bakels.pe/>