Fabricrema

Chantilly

Dulces recetas para *compartir*

Línea Maestro®

Charlotte

DE FRUTOS DEL BOSQUE Y VINO TINTO

Torta elaborada con la Premezcla Fabricake Bizcochuelo, compuesta por tres suaves capas humedecidas con tres leches y rellenas con dos capas de nuestra cremosa Fabricrema Chantilly. Está decorada con una deliciosa salsa de frutos del bosque y frutas frescas que realzan su sabor y presentación.

PARA ELABORACIÓN DEL BIZCOCHUELO:

INGREDIENTES	%	CANT (g)
FABRICAKE BIZCOCHUELO SABOR VAINILLA	100	500
AGUA	20	100
HUEVOS	60	300
TOTAL		**900**

Para preparar el relleno:

SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE:

INGREDIENTES	%	CANT (g)
VINO TINTO	100	200
PULPA DE MORA	20	40
AZUCAR LINEA MAESTRO	40	80
RODAJA DE LIMÓN	5	10
RODAJA DE NARANJA	5	10
RAMA DE CANELA	5	10
MAICENA	3	6
DURAZNO EN CONSERVA	30	60
FRAMBUESAS FRESCAS	30	60
FRESAS TROCEADAS	30	60
CEREZAS ROJAS TROCEADAS	30	60
TOTAL		**596**

Detalle de ingredientes para torta de 20cm.

- Pesar los ingredientes.
- En el bowl de la batidora coloca primero los huevos, el agua, la premezcla Fabricake Bizcochuelo Sabor Vainilla, encender la maquina a velocidad baja por un minuto y luego subir a velocidad alta por 5 minutos más.
- Verter el batido en 2 moldes redondos de 16 cm de diámetro previamente engrasados con Desmold.
- Llevar al horno a140°C por 35 a 40 minutos.
- Retirar del horno, desmoldar y dejar enfriar.
- Cortar cada molde en 3 discos y reservar.

- Colocar en una olla el vino tinto con la pulpa de mora, el azúcar, el limón, la naranja y la canela y llevar a hervir.
- Después de 5 minutos de hervor retirar las especies y frutas y dejar hervir por 2 minutos más.
- En un bowl pequeño disolver la maicena con un poco de agua y agregar a la salsa hirviendo y mecer constantemente manteniendo a fuego bajo por unos 5 minutos más.
- Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Agregar todas las frutas troceadas y reservar en refrigeración.

PARA BATIR LA FABRICREMA CHANTILLY:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
FABRICREMA CHANTILLY	100	600
LECHE ENTERA	20	120
TOTAL		**720**

- Pesar correctamente la Fabricrema Chantilly y la leche.
- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, la Fabricrema Chantilly y la leche deben estar a no más de 8°C, batir a velocidad media alta hasta obtener una firme y lisa.

PARA PREPARAR EL JARABE PARA HUMEDECER EL BIZCOCHUELO:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
AGUA	100	200
LIMÓN ENTERO	10	20
RODAJA NARANJA	10	20
RODAJA MANZANA VERDE	10	20
AZÚCAR LINEA MAESTRO	30	60
CANELA EN RAMA	3	6
AMARETTO	20	40
TOTAL		**366**

- Pesar todos los ingredientes y colocarlos en una olla como indica la receta, el limón, la naranja y la manzana cortados en rodajas con todo y cáscara.
- Llevar a fuego alto dejar hervir por 1 minuto, retirar el limón.
- Bajar la intensidad del fuego a medio y dejar hervir por 2 minutos más.
- Retirar del fuego, dejar enfriar, colar y añadir el amaretto.

PARA LA DECORACIÓN FINAL:

INGREDIENTES	CANT (g)
BIZCOTELAS	40U.
COBERCHOC GOTAS BLANCAS	300g
ACEITE LA FAVORITA	6g
COLORANTE VEGETAL LILA	2 GOTAS
FABRICREMA CHANTILLY BATIDA	100
FRAMBUESAS	80
MORAS	80
ARÁNDANOS	80
FABRIGEL MANZANA	50

- Derretir el Coberchoc gotas blancas en el baño maría o en lapso cortos de 20-30 segundos en el microondas.
- Agregar el aceite, el colorante y mezclar hasta homogenizar.
- Sumergir cada bizcotela hasta la mitad, dejar escurrir el excedente de chocolate y dejar endurar sobre papel encerado.

PROCESO DE ARMADO DE LA TORTA:

- Con la ayuda de una brocha humedecer cada capa de bizcochuelo con el almíbar.
- Rellenar entre cada capa de bizcochuelo con 90g de Fabricrema Chantilly batida y 80 g de la salsa de frutos del bosque.
- Colocar otro disco de bizcochuelo y repetir el proceso anterior.
- Alisar las tortas con Fabricrema Chantilly batida.
- Pegar las bizcotelas alrededor de las tortas y sostenerlas ajustando con una cinta alrededor unidas con un lazo que decora nuestras tortas.
- Decora con la Fabricrema Chantilly batida, frutas frescas y Fabrigel manzana.

Tronco de Lavanda

Y CREMA DE LIMÓN

Torta elaborada en base de Premezcla Fabricake Bizcochuelo aromatizada con lavanda, rellena con una deliciosa crema de limón, decorada con Fabricrema Chantilly batida y flores orgánicas comestibles.

PARA ELABORACIÓN DEL BIZCOCHUELO EN PLANCHA:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
FABRICAKE BIZCOCHUELO SABOR VAINILLA	100	400
HUEVOS	75	300
PULPA DE ARÁNDANOS	10	40
RALLADURA DE LIMÓN	0.5	2
ESENCIA DE LAVANDA	0.2	0.8
COLORANTE VEGETAL LILA		
TOTAL		**742.8**

DETALLE DE INGREDIENTES PARA 3 BRAZOS GITANOS DE 20 CM DE LARGO:

- Pesar los ingredientes.
- En el bowl de la batidora colocar los huevos y la Premezcla Fabricake Bizcochuelo Sabor Vainilla, encender la maquina a velocidad baja por un minuto y luego subir a velocidad alta por 5 minutos más.
- Agregar el resto de los ingredientes y con la ayuda de una espátula de silicón mezclar en forma envolvente hasta homogenizar.
- Verter el batido en una bandeja de 65*45 cm engrasada y con papel encerado.
- Llevar al horno a 210°C por 7 minutos.
  Retirar del horno, cubrir con otra bandeja y dejar enfriar.

PARA PREPARAR EL JARABE PARA HUMEDECER EL BIZCOCHUELO:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
AGUA	100	200
RODAJA DE LIMÓN ENTERO	5	10
FRESAS	10	20
MORAS	10	20
AZÚCAR LINEA MAESTRO	30	60
CANELA EN RAMA	3	6
VODKA	20	40
TOTAL		**356**

- Pesar todos los ingredientes y colocarlos en una olla como indica la receta, excepto el vodka.
- Llevar a fuego alto dejar hervir por 1 minuto, retirar el limón.
- Bajar la intensidad del fuego a medio y dejar hervir por 2 minutos más.
- Retirar del fuego, dejar enfriar, colar y añadir el vodka.

PARA BATIR LA FABRICREMA CHANTILLY PARA DECORAR EL BRAZO GITANO:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
FABRICREMA CHANTILLY	100	600
LECHE ENTERA	20	120
TOTAL		720

- Pesar correctamente la Fabricrema Chantilly y la leche.
- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, la Fabricrema Chantilly y la leche deben estar a no más de 8°C, batir a velocidad media alta hasta obtener una firme y lisa.

PARA DECORAR EL BRAZO GITANO:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
FLORES DE LAVANDA ORGÁNICAS	NA	100
VARIEDAD DE FLORES ORGÁNICAS COMESTIBLE DE TONOS LILA	NA	100
TOTAL		200

PARA LA ELABORACIÓN DEL RELLENO DEL BRAZO GITANO:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
FABRICREMA CHANTILLY	100	400
LECHE	20	80
QUESO CREMA	100	400
ZUMO DE LIMON	10	40
ESENCIA DE LAVANDA	0.1	0.4
TOTAL		924

- Pesar correctamente la Fabricrema Chantilly y la leche.
- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, la Fabricrema y la leche deben estar a no más de 8°C, batir a velocidad media alta hasta obtener una semi firme y lisa.
- Mezclar el queso crema con el zumo de limón y la esencia de lavanda hasta suavizar y homogenizar la mezcla.
- Con la ayuda de una espátula de silicón mezclar en forma envolvente la mezcla del queso crema con la crema semi batida.

ARMADO Y DECORADO DEL BRAZO GITANO.

- Desmoldar la plancha de bizcochuelo y retirar el papel encerado.
- Colocar la plancha sobre una funda plástica más grande que ella.
- Humedecer la plancha con el almíbar, agregar la crema de relleno y con una espátula esparcir en toda la plancha.
- Tomando la funda plástica ir enrollando y ejerciendo presión delicadamente.
- Culminado el proceso, mantener envuelto en la funda plástica y llevar a refrigeración por unas 2 horas.
- Retirar del frío y retirar la funda plástica del brazo gitano.
- Con la ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada cubrir todo el brazo gitano con rizos prolijos con la Fabricrema chantilly batida.
- Dividir el brazo gitano en 3 partes iguales.
- Finalmente colocar cada porción de brazo gitano en una base y decorarlos con las flores como indica la imagen.

Jardín de flores

Torta de chocolate, relleno postre de leche y nueces, decoración con Fabricrema Chantilly, apliques de flores con chocolate plástico, flores de lavanda y drip de Coberchoc Blanco.

RECETA PARA LA MASA TORTA

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
FABRICAKE TORTA SABOR A CHOCOLATE	100	1500
HUEVOS	35	525
MARGARINA MARVA	28	420
AGUA	22	330
TOTAL		**2775**

DETALLE DE INGREDIENTES Y PREPARACIÓN DE RECETA:

- Pesar y colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora y batir con el escudo a velocidad baja por 30 segundos, luego subir a velocidad máxima por 3 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- Colocar la mezcla en un molde redondo de 24X6 cm y molde de 16x6 cm.
- Hornear a 140 grados por 60 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.

GANACHE DARK (OSCURO):

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
COBERCHOC GOTAS SEMI AMARGAS	100	1000
FABRICREMA CHANTILLY	40	400
TOTAL		**1400**

- Colocar Coberchoc Gotas Semi Amargas en un bowl plástico y llevar al microondas, fundir el chocolate en lapsos de 30 segundos y reservar.
- Agregar Fabricrema Chantilly en una olla y llevar a calentar.
- Agregar los dos productos en la olla y llevar a batir con el escudo hasta bajar temperatura y obtener una crema lisa. Reservar.

RECETA DE CHOCOLATE PLÁSTICO (FLORES):

INGREDIENTES	%	GRAMOS
COBERCHOC GOTAS BLANCAS	100	100
GLUCOSA	60	60
MAICENA	20	20
COLORANTE VEGETAL AMARILLO		c/n.
TOTAL		180

PARA ELABORAR LAS FLORES DE CHOCOLATE PLÁSTICO:

- Pesar los ingredientes correctamente.
- En un recipiente colocar el Coberchoc Gotas Blancas, llevar al microondas en lapsos de 30 segundos hasta fundir.
- Adicionar la glucosa a una temperatura de 40°C.
- Mezclar de forma envolvente hasta obtener una masa homogénea.
- Reservar en una bolsa plástica por 2 horas.
- Una vez transcurrido el tiempo de reposo dividir en porciones y aplicar color en cantidades necesarias para obtener los colores deseados.
- Una vez coloreado el chocolate plástico, espolvoreamos maicena sobre la mesa de trabajo para laminar con la ayuda de un bolillo.
- Para formar las flores utilizar un cortador con esta forma, reservar en un lugar fresco.

PARA ELABORAR LA CREMA CHANTILLY

INGREDIENTES	%	GRAMOS
FABRICREMA CHANTILLY	100	1500
AGUA	20	300
TOTAL		1800

- Pesar los ingredientes correctamente.
- En un recipiente de la batidora la crema y el agua.
- Batir 30 segundos a velocidad baja.
- Luego subir a velocidad 2 y batir hasta formar picos fuertes.
- Agregar el agua al final y batir hasta obtener la consistencia deseada.

PARA EL RELLENO

INGREDIENTES	%	GRAMOS
POSTRE DE LECHE LINEA MAESTRO	100	400
NUEZ	20	80
TOTAL		480

MONTAJE Y DECORACIÓN:

- Colocar en la base un disco de torta sabor a chocolate.
- En una manga pastelera la ganache dark y manguear al borde del disco de torta para formar el muro de contención.
- Rellenar la torta con el Postre de Leche y la nuez.
- Repetir el proceso colocar palillos al centro de la torta para mantener estructura.
- Colocar la torta sobre una bailarina y empezar a espatular la Fabricrema Chantilly para cubrir la torta y alisar.
- Con la ayuda de un atomizador, aplicar el colorante alimenticio morado mezclado con alcohol hasta obtener el tono deseado.
- Aplicar el drip blanco.
- En un bowl, añadir una porción de Fabricrema Chantilly agregar colorante morado para colorear y rellenar en una manga pastelera y decorar con la ayuda de las boquillas risadas.
- Decorar el pastel con una flor de chocolate plástico.
- Colocar flores de chocolate, lavanda en la parte superior, media y baja de la torta.

Torta de Mortiño

Y CONFIT DE NARANJA

Cake de chocolate, rellenos de mortiños y confit de cascara de naranja, decoración con Fabricrema chantilly, apliques de flores con chocolate plástico, perlitas plateadas, doradas comestibles y frutos rojos.

DETALLE DE INGREDIENTES Y PREPARACIÓN DE RECETA:

RECETA PARA LA MASA TORTA

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
FABRICAKE TORTA SABOR A CHOCOLATE	100	1500
HUEVOS	35	525
MARGARINA MARVA	28	420
AGUA	22	330
TOTAL		**2775**

- Pesar y colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora y batir con el escudo a velocidad baja por 30 segundos, luego subir a velocidad máxima por 3 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- Colocar la mezcla en un molde redondo de 24X6 cm y molde de 16x6 cm.
- Hornear a 140 grados por 60 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.

GANACHE DARK (OSCURO):

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
COBERCHOC GOTAS SEMI AMARGAS	100	1000
FABRICREMA CHANTILLY	40	400
TOTAL		**1400**

- Colocar Coberchoc Gotas Semi Amargas en un bowl plástico y llevar al microondas, fundir el chocolate en lapsos de 30 segundos y reservar.
- Agregar Fabricrema Chantilly en una olla y llevar a calentar.
- Agregar los dos productos en la olla y llevar a batir con el escudo hasta bajar temperatura y obtener una crema lisa. Reservar.

RECETA DE CHOCOLATE PLÁSTICO (FLORES):

INGREDIENTES	%	GRAMOS
COBERCHOC GOTAS BLANCAS	120	100
GLUCOSA	60	60
MAICENA	20	20
COLORANTE VEGETAL MORADO		c/n.
TOTAL		180

PARA ELABORAR LAS FLORES DE CHOCOLATE PLÁSTICO:

- Pesar los ingredientes correctamente.
- En un recipiente colocar el Coberchoc Gotas Blancas, llevar al microondas en lapsos de 30 segundos hasta fundir.
- Adicionar la glucosa a una temperatura de 40°C.
- Mezclar de forma envolvente hasta obtener una masa homogénea.
- Reservar en una bolsa plástica por 2 horas.
- Una vez transcurrido el tiempo de reposo dividir en porciones y aplicar color en cantidades necesarias para obtener los colores deseados.
- Una vez coloreado el chocolate plástico, espolvoreamos maicena sobre la mesa de trabajo para laminar con la ayuda de un bolillo.
- Para formar las flores utilizar un cortador con esta forma, reservar en un lugar fresco.

PARA ELABORAR LA CREMA CHANTILLY

INGREDIENTES	%	GRAMOS
FABRICREMA CHANTILLY	100	1500
AGUA	20	300
TOTAL		1800

- Pesar los ingredientes correctamente.
- En un recipiente de la batidora la crema y el agua.
- Batir 30 segundos a velocidad baja.
- Luego subir a velocidad 2 y batir hasta formar picos fuertes.
- Agregar el agua al final y batir hasta obtener la consistencia deseada.

PARA ELABORAR EL COULIS DE MORTIÑO Y NARANJA CONFITADA

INGREDIENTES	%	GRAMOS
MORTIÑOS	100	400
AZUCAR LINEA MAESTRO	20	80
NARANJA CONFITADA	20	80
TOTAL		560

- Pesar los ingredientes correctamente.
- Colocar en una olla los mortiños junto con el azúcar y llevar a cocción durante 5 minutos. Reservar.
- Picar la naranja confitada y agregar al coulis. Mezclar.

PROCESO DE ARMADO DE LA TORTA:

- Colocar en la base un disco de torta sabor a chocolate.
- En una manga pastelera la ganache dark y manguear al borde del disco de torta para formar el muro de contención.
- Rellenar la torta con el coulis de mortiño con naranja confitada.
- Repetir el proceso colocar palillos al centro de la torta para mantener estructura.
- Colocar la torta sobre una bailarina y empezar a espatular el Fabricrema chantilly para cubrir la torta y alisar.
- En un bowl, añadir una porción de Fabricrema chantilly agregar 1 gota de colorante morado para colorear y rellenar en una manga pastelera y decorar con la ayuda de las boquillas risadas.
- Decorar el pastel con una flor de chocolate plástico.
- Colocar frutos rojos flores de chocolate en la parte superior de la torta y repetir el proceso en el borde del primer nivel.
- Finalmente colocar grajeas decorativas en el borde de la torta.

Long Cake

DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS

Torta de vainilla, relleno de frutos rojos, decoración con Fabricrema Chantilly, apliques de flores con chocolate plástico, mangueado de flores y perlas de decoración.

PARA ELABORACIÓN DEL BIZCOCHUELO EN PLANCHA:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
FABRICAKE TORTA SABOR A VAINILLA	100	1500
HUEVOS	33	495
MARGARINA MARVA	25	375
AGUA	21	315
TOTAL		**2685**

DETALLE DE INGREDIENTES Y PREPARACIÓN DE RECETA:

- Pesar y colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora y batir con el escudo a velocidad baja por 30 segundos, luego subir a velocidad máxima por 3 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- Colocar la mezcla en un molde cuadrados de 24X6 cm y molde de 16x6 cm.
- Hornear a 140 grados por 60 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.

GANACHE DARK (OSCURO):

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
COBERCHOC GOTAS SEMI AMARGAS	100	1000
FABRICREMA CHANTILLY	40	400
TOTAL		**1400**

- Colocar Coberchoc Gotas Semi Amargas en un bowl plástico y llevar al microondas, fundir el chocolate en lapsos de 30 segundos y reservar.
- Agregar Fabricrema Chantilly en una olla y llevar a calentar.
- Agregar los dos productos en la olla y llevar a batir con el escudo hasta bajar temperatura y obtener una crema lisa. Reservar.

RECETA DE CHOCOLATE PLÁSTICO (FLORES):

INGREDIENTES	%	GRAMOS
COBERCHOC GOTAS BLANCAS	120	100
GLUCOSA	60	60
MAICENA	20	20
COLORANTE VEGETAL AMARILLO		c/n.
TOTAL		180

PARA ELABORAR LAS FLORES DE CHOCOLATE PLÁSTICO:

- Pesar los ingredientes correctamente.
- En un recipiente colocar el Coberchoc Gotas Blancas, llevar al microondas en lapsos de 30 segundos hasta fundir.
- Adicionar la glucosa a una temperatura de 40°C.
- Mezclar de forma envolvente hasta obtener una masa homogénea.
- Reservar en una bolsa plástica por 2 horas.
- Una vez transcurrido el tiempo de reposo dividir en porciones y aplicar color en cantidades necesarias para obtener los colores deseados.
- Una vez coloreado el chocolate plástico, espolvoreamos maicena sobre la mesa de trabajo para laminar con la ayuda de un bolillo.
- Para formar las flores utilizar un cortador con esta forma, reservar en un lugar fresco.

PARA ELABORAR LA CREMA CHANTILLY

INGREDIENTES	%	GRAMOS
FABRICREMA CHANTILLY	100	1500
AGUA	20	300
TOTAL		1800

- Pesar los ingredientes correctamente.
- En un recipiente de la batidora la crema y el agua.
- Batir 30 segundos a velocidad baja.
- Luego subir a velocidad 2 y batir hasta formar picos fuertes.
- Agregar el agua al final y batir hasta obtener la consistencia deseada.

PARA EL RELLENO DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES	%	GRAMOS
MORAS	100	500
FRUTILLAS	80	400
AZUCAR LINEA MAESTRO	40	200
TOTAL		1100

- Pesar bien los ingredientes.
- Colocar en una olla todos los ingredientes.
- Llevar a cocción durante 8 minutos, dejar enfriar.

PROCESO DE ARMADO DE LA TORTA:

- Colocar en la base un cuadrado de torta sabor a vainilla.
- En una manga pastelera la ganache dark y manguear al borde del cuadrado de torta para formar el muro de contención.
- Rellenar la torta con los frutos rojos.
- Repetir el proceso colocar palillos al centro de la torta para mantener estructura.
- Colocar la torta sobre una bailarina y empezar a espatular el Fabricrema Chantilly para cubrir la torta y alisar.
- En un bowl, añadir una porción de Fabricrema chantilly agregar colorante morado para colorear y rellenar en una manga pastelera y decorar con la ayuda de las boquillas risadas.
- Decorar el pastel con una flor de chocolate plástico.
- Colocar perlas doradas y papel dorado.

Bavarois tricolor

DE QUESO CON VAINILLA, ARÁNDANOS Y CHOCOLATE.

Exquisita combinación de tres suaves y cremosos bavarois en sabores de vainilla, arándanos y chocolate, acompañados de un coulis gelificado de mora y arándanos que aporta un toque fresco y afrutado

DETALLE DE INGREDIENTES Y PREPARACIÓN DE RECETA:

PARA ELABORACIÓN DE LA BASE DE TORTA DE CHOCOLATE:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
FABRICAKE TORTA SABOR A CHOCOLATE	100	300
HUEVOS	35	105
MARGARINA MARVA	28	84
AGUA	22	66
TOTAL		**455**

- Pesar los ingredientes.
- En el bowl de la batidora coloca primero los huevos, el agua, la premezcla Fabricake Torta de chocolate, encender la maquina a velocidad baja por un minuto y luego subir a velocidad media por 5 minutos más.
- Verter el batido en un molde 20 cm previamente engrasado con Desmold.
- Llevar al horno a 140°C por 35 a 40 minutos.
- Retirar del horno, desmoldar y dejar enfriar.
- Cortar en 2 discos, colocar cada disco en moldes de 20 cm y reservar.

Para preparar el jarabe:

Y HUMEDECER LA BASE DE TORTA DE CHOCOLATE:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
AGUA	100	200
LIMÓN ENTERO	10	20
RODAJA NARANJA	10	20
RODAJA MANZANA VERDE	10	20
AZÚCAR LINEA MAESTRO	30	60
CANELA EN RAMA	3	6
AMARETTO	20	40
TOTAL		**366**

- Pesar todos los ingredientes y colocarlos en una olla como indica la receta, el limón, la naranja y la manzana cortados en rodajas con todo y cáscara.
- Llevar a fuego alto dejar hervir por 1 minuto, retirar el limón.
- Bajar la intensidad del fuego a medio y dejar hervir por 2 minutos más.
- Retirar del fuego, dejar enfriar y añadir el amaretto.
- Con la ayuda de una brocha humedecer las bases de torta de chocolate.

PARA BATIR LA FABRICREMA CHANTILLY:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
FABRICREMA CHANTILLY	100	800
LECHE ENTERA	20	160
TOTAL		960

- Pesar correctamente la Fabricrema Chantilly y la leche.
- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, la Fabricrema y la leche deben estar a no más de 8°C, batir a velocidad media alta hasta obtener una semi firme y lisa.

PARA BATIR LA FABRICREMA PASTELERA:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
FABRICREMA CHANTILLY	100	200
LECHE ENTERA	300	600
TOTAL		800

- Pesar correctamente la Fabricrema Pastelera y la leche.
- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, la Fabricrema Pastelera y la leche deben estar a no más de 8°C, batir a velocidad media alta hasta obtener una semi firme y lisa.

PARA BATIR LA CREMA DIPLOMÁTICA:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
FABRICREMA PASTELERA BATIDA	100	450
FABRICREMA CHANTILLY BATIDA	100	450
TOTAL		900

- Mezclar en forma envolvente las 2 cremas hasta homogenizar.

PARA ELABORAR EL BAVAROIS DE QUESO Y CHOCOLATE:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
QUESO CREMA	100	80
CREMA DE LECHE	52	42
COBERCHOC CREMA SEMI AMARGA	200	160
AZÚCAR MAESTRO	30	24
GELATINA SIN SABOR	10	8
AGUA	50	40
RON	20	16
FABRIESENCIA DE VAINILLA	2	2
CREMA DIPLOMÁTICA	400	320
TOTAL		692

- En un tazón colocar la crema de leche, el queso crema, azúcar, Fabriesencia de vainilla y mezclar bien hasta homogenizar todo y tener una textura cremosa.
- Suavizar la Coberchoc crema semi amarga por 20 segundos en el microondas y agregarla a la mezcla anterior.
- Hidratar la gelatina sin sabor con el agua fría, reposar y derretir en el microondas.
- Agregar la gelatina derretida, el ron y mezclar hasta homogenizar.
- Verificar que la mezcla este a temperatura ambiente y añadir un tercio del total de crema diplomática, mezclar de forma envolvente hasta casi homogenizar.
- Luego agregar el restante de la crema y mezclar en forma envolvente hasta lograr una crema homogénea.
- Verter el batido en los 2 moldes sobre cada disco de torta humedecido.
- Colocar en refrigeración.

PARA ELABORAR EL BAVAROIS DE QUESO Y VAINILLA:

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
QUESO CREMA	100	80
LECHE	52	42
CREMA DE LECHE	52	42
AZÚCAR LINEA MAESTRO	52	42
GELATINA SIN SABOR	10	8
AGUA	50	40
RON	20	16
FABRIESENCIA DE VAINILLA	2	2
CREMA DIPLOMÁTICA	400	320
TOTAL		592

- En un tazón colocar leche, crema de leche, el queso crema, azúcar, Fabriesencia de vainilla y mezclar bien hasta homogenizar todo y tener una textura cremosa.
- Hidratar la gelatina sin sabor con el agua fría, reposar y derretir en el microondas.
- Agregar la gelatina derretida, el ron y mezclar hasta homogenizar.
- Verificar que la mezcla este a temperatura ambiente y añadir un tercio del total de crema diplomática, mezclar de forma envolvente hasta casi homogenizar.
- Luego agregar el restante de la crema y mezclar en forma envolvente hasta lograr una crema homogénea.
- Verter el batido de este cheesecake en los 2 moldes sobre el cheesecake de chocolate ya endurecido.
- Colocar en refrigeración.

INGREDIENTES PARA ELABORAR EL BAVAROIS DE QUESO Y ARÁNDANOS

INGREDIENTES	%	GRAMOS/ML
PULPA DE ARÁNDANOS	100	100
QUESO CREMA	100	100
AZÚCAR LINEA MAESTRO	80	80
GELATINA SIN SABOR	10	10
AGUA	50	50
COLORANTE VEGETAL ROJO	0.25	0.2
CREMA DIPLOMÁTICA	200	200
RON	10	10
TOTAL		550

- En un tazón colocar la pulpa con el azúcar, el queso crema y el colorante y mezclar bien hasta disolver el azúcar y el queso.
- Hidratar la gelatina sin sabor con el agua fría, reposar y derretir en el microondas.
- Agregar la gelatina derretida, el ron y mezclar hasta homogenizar.
- Verificar que la mezcla este a temperatura ambiente y añadir un tercio del total de crema diplomática, mezclar de forma envolvente hasta casi homogenizar.
- Luego agregar el restante de la crema y mezclar en forma envolvente hasta lograr una crema homogénea.
- Verter en los 2 moldes sobre el cheesecake de vainilla ya endurecido.
- Dejar enfriar los moldes por al menos 30 minutos y luego verter el espejo de mora y volver a refrigerar por al menos 3 horas.

INGREDIENTES PARA ELABORAR EL ESPEJO DE MORA Y ARÁNDANO:

INGREDIENTES	%	CANT (G)
PULPA DE MORA	100	200
PULPA DE ARÁNDANOS	50	100
AZUCAR LINEA MAESTRO	50	100
GELATINA SIN SABOR	5	10
AGUA	25	50
TOTAL		460

PARA BATIR LA FABRICREMA PASTELERA:

- Mezclar bien las pulpas con el azúcar y dar un hervor.
- Hidratar a gelatina sin sabor, reposar y derretir.
- Agregar la gelatina derretida a la mezcla y mezclar hasta homogenizar.
- Agregar el espejo en los 2 moldes sobre el cheesecake de arándanos y volver a refrigerar.

PARA BATIR LA FABRICREMA PASTELERA:

- Desmoldar el cheesecake.
- Decorar con Fabricrema chantilly batida y frutos rojos.

Notas:

Línea
Maestro®

www.lineamaestro.com.ec

lineamaestro

linea.maestro

LAFABRIL

la industria de las ideas

Chantilly