

Practimix

PRESENTA

# Torta Glaseada



**Hensil**  
Trabajando juntos por la innovación



## INGREDIENTES

### COMPOSICIÓN

- Cake con frutos rojos confitados
- Glaseado espejo

- Aplicaciones de chocolate

### CAKE CON FRUTOS ROJOS CONFITADOS

- 300 g Practimix Keke Estándar
- 150 g Huevo
- 150 g Margarina
- 100 g Fruto rojo confitado
- 200 g Crema chantilly batida

### DECORACIÓN

#### Glaseado espejo

- 50 ml Agua
- 100 g Azúcar
- 100 g Glucosa
- 65 g Leche condensada
- 120 g Chocolate blanco
- 8 g Colopez
- 50 g Practimix Abrillantador Neutro

#### Aplicaciones de chocolate

- 100 g Cobertura semiamarga
- 100 g Cobertura blanca
- Fresas y arándanos



## PROCEDIMIENTO

### CAKE CON FRUTOS ROJOS CONFITADOS

1. Pesar los ingredientes y colocar en un bol el huevo, margarina y la premezcla.
2. Batir por 4 minutos a velocidad media alta. Luego mezclar los frutos rojos.
3. Lleve a horno por 45 minutos a 150°C en dos moldes N° 17 (350 gramos de masa por molde).
4. Deje enfriar y desmoldar.
5. Dar forma de semiesfera y cubrir con la crema batida.
6. Llevar a refrigeración hasta alcanzar los -10°C

### GLASEADO ESPEJO

1. Pese los ingredientes
2. Coloque en una olla en el orden: agua de mesa, azúcar, glucosa, leche condensada y lleve a fuego.
3. Una vez caliente (80°C) agregue cobertura trozada y abrillantador neutro.
4. Mezcle de forma homogénea y agregar colopez hidratado (6:1) hasta obtener una mezcla uniforme. Pasar por el mixer levemente (no formar burbujas) y colar la preparación. Dar el color deseado con colorante en gel. (40°C).
5. Reserve y bañe sobre las tortas congeladas a -10°C para dar el efecto glaseado.

Nota: Si la mezcla se torna espesa agregue leche fresca.

### DECORACIÓN

1. Fundir la cobertura y estirar en un acetato (mica de pastelería). Dar formar circular con la ayuda de un aro.
2. Decorar con fresas y arándanos.



### RINDE

8 Porciones C/U

### INSUMOS

**Hensil**  
UTILIZADOS



Practimix  
Keke  
Estándar



Practimix  
Abrillantador  
Neutro