



PRESENTA

# Torta de Espejo Craquelado



**Hensil**  
Trabajando juntos por la innovación



## INGREDIENTES

### COMPOSICIÓN

- Keke de vainilla
- Compota de piña

### KEKE DE VAINILLA

- 500 g Practimix Keke Premium
- 225 g Huevos
- 200 g Aceite
- 100 ml Leche fresca

### COMPOTA DE PIÑA

- 200 g Piña
- 100 g Azúcar blanca
- C/N Canela y clavo de olor

- Bañado espejo craquelado

### BAÑADO ESPEJO CRAQUELADO

#### Glaseado espejo piña

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

#### Craquelado

- 200 g Practimix Abrillantador Neutro
- 100 g Glucosa
- 10 g Blanqueador
- C/N Colorante gel azul



## PROCEDIMIENTO

### KEKE PREMIUM

1. Pesar los ingredientes.
2. Coloque en un bowl la leche, huevos y la premezcla Keke Premium Practimix.
3. Bata con paleta a velocidad media por dos minutos, agregue el aceite y seguir batiendo por 30 segundos hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Coloque en dos moldes circulares engrasado N° 20.
5. Hornee a 140°C por 1 hora.
6. Retire y deje enfriar. Dividir en dos capas cada uno.

### COMPOTA DE PIÑA

1. Colocar en un sartén azúcar y la piña trozada.
2. Con la canela y clavo de olor en la mezcla, y hervir.
3. Preparar una compota.

### GLASEADO ESPEJO PIÑA

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 piña.
4. Mezcle de forma homogénea y agregar colapiz 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.

### CRAQUELADO

1. Mezclar abrillantador neutro y glucosa. Lleve a microondas por 30 segundos, una vez caliente agregue el blanqueador y mezcle hasta obtener una mezcla homogénea y fluida.
2. Colar, espatulee sobre el brillo a temperatura media.
3. Para dar color usar colorante en gel.

### ARMADO Y DECORACIÓN

1. Colocar en una base una capa de keke Premium, cubrir con compota de piña y colocar la segunda capa.
2. Espatulear con la crema vegetal y llevar a congelación por 2 horas.
3. Retire y bañe con el glaseado amarillo y con ayuda de una espátula deslizar una pequeña capa de craquelado azul.
4. Decorar con trozos de piña, cobertura y flores comestibles.



## RINDE

2 keke de 10  
Porciones C/U

## INSUMOS

**Hensil**  
UTILIZADOS



Practimix  
Keke Premium



Practimix  
Abrillantador  
Neutro