

Torta Mimosa Clasica



Composición

1. Torta Genovesa.
2. Crema Diplomat.
3. Relleno de Piña Puratos.

Ingredientes

1. Genovesa	250 g
Tegral Biscuit	500 g
Huevos enteros	375 g
Agua	50 g
Cúrcuma en polvo	2 g
2. Crema Diplomat	320 g
Chantypak Crema Vegetal para Rellenos	100 g
Cremyvít 4x4	44 g
Leche Entera	120 g
3. Relleno de Fruta	65 g
Relleno de Piña Puratos	65 g

Procedimiento

Batir todos los ingredientes durante 7 minutos a velocidad alta. Luego, divida 180 gr en cada uno de los 3 aros de 16 cm de diámetro y hornear.

Procedimiento

Mezcle Cremyvít 4x4 con la leche hasta obtener una textura consistente y monte la crema Chantypak Crema Vegetal para Rellenos, posteriormente mezclarla en forma envolvente con la Cremyvít 4X4 hasta obtener una textura cremosa.

Procedimiento

Listo para usar

Montaje

Cernir el relleno y separar su parte más líquida de los trozos de piña. A la parte más líquida del relleno, agregue 10 g de agua para aligerar un poco más. Corte uno de los bizcochos horizontal en 2 mitades iguales. Remoje el primer bizcocho con el almíbar de piña y verter 120gr de crema diplomática sobre el bizcocho, añada los trozos de piña encima de la crema y coloque encima el segundo bizcocho, vuelva a empapar el segundo bizcocho con el almíbar, cubre el bizcocho completo con la crema diplomática. Luego, disponga un segundo bizcocho y cortarle en dados pequeños de 1-1 cm y cubra el bizcocho completo con los cubitos, por último, decore con un toque de azúcar glas.

Torta

Mimosa

Saludable



Composición

1. Torta Genovesa.
2. Crema de Piña.
3. Almibar de Piña.
4. Relleno de piña.

Ingredientes

1. Torta genovesa	250 g
Tegral Biscuit	500 g
Huevos enteros	375 g
Agua	50 g
Cúrcuma en polvo	2 g

2. Crema de Piña	35 g
Pulpa de Piña	500 g
Cremyvit 4x4	185 g
Chantypak Crema Vegetal para Rellenos	100 g

3. Almibar de Piña	8 g
Jugo de Piña	125 g
Azúcar	125 g

Procedimiento

Batir todos los ingredientes durante 7 minutos a velocidad alta. Luego, divida 30 gr en aros de 6 cm de diámetro y hornee.

Procedimiento

Llevar a ebullición la pulpa de piña y mezcle con Cremyvit 4X4, luego revuelva bien hasta tener una textura cremosa; seguido de esto, verter en una bandeja y cubrir con film plástico para que se enfríe. Batir la Chantypak Crema Vegetal para Rellenos hasta que tenga una textura firme. Añada la mitad de la Chantypak Crema Vegetal para Rellenos batida a la crema pastelera de piña hecha con Cremyvit 4X4. Cuando alcance una textura suave y aireada, agregue también la otra mitad de la crema y mezcle.

Procedimiento

Incorpore el jugo de piña y el azúcar a ebullición hasta que el azúcar se disuelva y la consistencia del almibar sea espesa y cremosa.

Ingredientes

4. Relleno de Piña	20 g
Relleno de Piña Puratos	500 g

Procedimiento

Listo para usar.

Montaje

Cortar el bizcocho de forma horizontal en 2 mitades iguales y remoje el primer bizcocho con el almíbar de piña. Luego, verter 15 gr de la crema de piña sobre el bizcocho y añada 20 gr de relleno de piña encima de la crema. Colóquelo encima el segundo bizcocho y vuelve a empaparlo con el almíbar; después, cubra el bizcocho completo con la crema de piña. Seguido de esto, coja el segundo bizcocho y corte cubos pequeños de 1-1 cm. Finalmente, cubra el bizcocho completo con los cubos pequeños.



Torta Mimosa Creativa



Composición

1. Torta Tipo Castella.
2. Adicion crema.
3. Crema de Mango.
4. Decoración.

Ingredientes

1. Torta Tipo Castella	14 g
Tegral Biscuit	380 g
Huevos enteros	285 g
Miel	19 g
Aceite neutro	68g

2. Adicion Crema	3 g
Chantypak Crema Vegetal para Rellenos	250 g

3. Crema de Mango	30 g
Pulpa de Mango	250 g
Chantypak Crema Vegetal para Rellenos	250 g
Azucar	10 g
Gelatina sin sabor	25 g
Agua	125 g

Procedimiento

Batir el Tegral Biscuit, los huevos y la miel durante aproximadamente 8 minutos a velocidad alta; luego, agregue el aceite y mezcla durante 1 minuto a velocidad lenta. Seguido, colóquelo en la masa de un marco de 20-30 cm cubierto con papel de horno y hornear. Cuando la torta esté fría, corte en forma de cilindros de 3,5 cm y congelar.

Procedimiento

Batir la Chantypak Crema Vegetal para Rellenos hasta que tenga una textura firme; luego, colóquelo en un molde pequeño de forma semiesférica y congelar.

Procedimiento

Lleva la pulpa a ebullición junto con el azúcar, mientras tanto hidrate la gelatina sin sabor 125 gr de agua y permita que la temperatura disminuya. Luego, monte la Chantypak Crema Vegetal para Rellenos a punto y cuando la mezcla de la pulpa este en aproximadamente 20 °C, incorpore en forma envolvente hasta tener una mezcla homogénea de crema y pulpa. Seguido, verter 30 gr en un molde tubular pequeño y colocar en su interior el bizcocho congelado. Finalmente, congele.

Ingredientes

4. Decoración	24 g
Belcolade Blanco Selection	150 g
Brillo Harmony Frío	250 g
Gelatina sin sabor	13 g
Agua	15 g
Leche	75 g
Glucosa	50 g

Procedimiento

Hidrate 13 g de gelatina sin sabor juntos con 15g de agua y conservar en el congelador. Luego, en una olla caliente incorpore leche con la glucosa y el colorante amarillo. Agregue la gelatina corta en cubos y disuelva por completo. Posteriormente, añada el chocolate Belcolade Blanco Selection a la mezcla anterior. Seguido de esto, agregue el Brillo Harmony Frío en un recipiente y procesar un mixer hasta integrar y obtener el brillo deseado. Luego, cubra con un film y deje reposar a temperatura ambiente por espacio de 12 horas antes de utilizar. Finalmente, bañe los cilindros congelados de la crema de mango y decora con un cinturón de chocolate color amarillo.

Montaje

Toma los cilindros bañados con el brillo de chocolate blanco y colóquelos encima de una esfera de Chantypak Crema Vegetal para Rellenos congelada y deja descongelar por 5 minutos. Luego, corte mini cubos de torta tipo Castella y colócalos encima de la esfera Chantypak Crema Vegetal para Rellenos.

