



MASTER CAKE



1

RECETA TARTA DE FRUTOS ROJOS Y CHOCOLATE

2. Descripción: es un tipo de tarta de chocolate con mousse de frutos rojos, humedecida con salsa de tres leches, está decorado con un ganache en base de Coberchoc y con toppings.



INGREDIENTES

Para elaboración del cake:

GRAMOS / ML	%	INGREDIENTES
400	100%	FABRICAKE TORTA DE CHOCOLATE
120	30%	HUEVOS
84	21%	MARGARINA MARVA
200	50%	AGUA

Para preparar el ganache:

GRAMOS / ML	%	INGREDIENTES
225	100%	COBERCHOC CREMA SEMIAMARGA
90	40%	CREMA PASTRY PRIDE BASE

Para la decoración final:

GRAMOS / ML	%	INGREDIENTES
50	50%	JARABE DE 3 LECHEs MAESTRO
100	100%	COBERCHOC GOTAS BLANCAS
1		FABRICOLOR (AZUL, VERDE, ROJO)
25	25%	CEREZAS EN ALMÍBAR CON TALLO
20	20%	TOPPINGS (GOMITAS)





MASTER

CAKE

Para elaborar el mousse de frutos rojos:

GRAMOS / ML	%	INGREDIENTES
100 GR	20%	FRAMBUESAS
100 GR	20%	FRESAS
150 GR	30%	MORAS
75 GR	15%	AZÚCAR MAESTRO
25 GR	5%	GELATINA SIN SABOR
125 GR	25%	AGUA
500 GR	100%	CREMA PASTRY PRIDE BASE
125 GR	25%	CHAMPAGNE
125 GR	25%	AGUA
100 GR	20%	AZÚCAR MAESTRO



3. PREPARACIÓN

Para elaborar del cake.

- Pesar Ingredientes de acuerdo a la receta.
- Colocar en el bowl de la batidora primero los huevos, el agua y la margarina, añadir luego la premezcla de chocolate.
- Batir a velocidad baja por 1 minuto, aumentar la velocidad y batir por 4 minutos más.
- Colocar el batido en un molde redondo de 24 cm, previamente engrasado con Desmold.
- Llevar al horno precalentado a 140°-160°C, hornear entre 55 a 60 minutos el molde.
- Una vez horneado enfriar, desmoldar y reservar.
- Cuando la torta esté fría cortar en la forma deseada y humedecer.
- Colocar dentro de un aro de 24 cm y por los lados cubrir con láminas de acetato para desmoldar.





MASTER

CAKE

Para elaborar el mousse de frutos rojos:

- Añadir en la olla de la batidora la Pastry Pride concentrado base, champagne, azúcar maestro y agua; verificar que tenga una temperatura de 5° a 8° C.
- Batir a velocidad media hasta obtener la consistencia cremosa.
- Reservar una 350 g para el mousse y la parte restante reservar en una manga pastelera con boquilla risada para la decoración.
- Colocar en un bowl la pulpa de las frutas con el azúcar maestro y entibiar.
- Agregar la gelatina previamente hidratada y caliente a la mezcla de las frutas.
- Añadir la crema pastry pride concentrado base y dar movimientos envolventes con una espátula hasta homogenizar la mezcla.
- Colocar la mezcla dentro del aro con el cake y refrigerar 4 horas.

Para preparar los toppings y decoración final.

- Colocar el Coberchoc gotas blancas en un bowl y llevamos al microondas por intervalos de 30 segundos hasta conseguir un chocolate fluido.
- Dividir el chocolate en porciones, colocar un fabricolor diferente en cada porción y mezclar hasta obtener los tonos deseados.
- Colocar el chocolate sobre el molde de acetato de semiesferas y refrigerar un lapso de 10 minutos.
- Retirar del frío y pegar con Coberchoc las porciones para obtener las esferas.
- Desmoldar la tarta del molde y colocar en una base.
- Utilizar la crema chantilly para formar rosetones sobre la tarta y decorar con las esferas, cerezas y gomitas.

Para preparar el ganache.

- Calentar la crema pastry pride en un bowl en un microondas en lapsos de 30 segundos.
- Añadir la crema Coberchoc semiamarga y mezclar hasta suavizar esta mezcla.
- Colocar sobre el mousse y refrigerar hasta que obtener una textura firme.



MASTER CAKE

RECETA CON COSTOS DE TARTA DE FRUTOS ROJOS Y CHOCOLATE

Para elaboración del cake:

GRAMOS / ML	%	INGREDIENTES	COSTOS	
400	100%	FABRICAKE TORTA DE CHOCOLATE	\$1.61	
120	30%	HUEVOS	\$0.24	
84	21%	MARGARINA MARVA	\$0.23	
200	50%	AGUA	\$0.03	
800			\$2.10	TOTAL

Para elaborar el mousse de frutos rojos:

GRAMOS / ML	%	INGREDIENTES	COSTOS	
100	20%	FRAMBUESAS	\$1.37	
100	20%	FRESAS	\$0.30	
150	30%	MORAS	\$0.60	
75	15%	AZÚCAR MAESTRO	\$0.07	
25	5%	GELATINA SIN SABOR	\$0.15	
125	25%	AGUA	\$0.02	
500	100%	CREMA PASTRY PRIDE BASE	\$2.53	
125	25%	CHAMPAGNE	\$1.74	
125	25%	AGUA	\$0.02	
100	20%	AZÚCAR MAESTRO	\$0.09	
1425			\$6.87	TOTAL



MASTER CAKE

Para preparar el ganache:

GRAMOS / ML	%	INGREDIENTES	COSTOS
225	100%	COBERCHOC CREMA SEMIAMARGA	\$1.11
90	40%	CREMA PASTRY PRIDE BASE	\$ 0.45
315			\$1.57
			TOTAL

Para ensamblar la torta y decoración final:

GRAMOS / ML	%	INGREDIENTES	COSTOS
50	50%	JARABE DE 3 LECHEs MAESTRO	\$ 0.20
100	100%	COBERCHOC GOTAS BLANCAS	\$ 0.96
1		FABRICOLOR (AZUL, VERDE, ROJO)	\$ 0.10
25	25%	CEREZAS EN ALMÍBAR CON TALLO	\$ 0.28
20	20%	TOPPINGS (GOMITAS)	\$ 0.40
146			\$ 1.94
			TOTAL

COSTO DE LA TARTA

COSTO DEL CAKE	\$ 2.10
COSTO DEL MOUSSE	\$ 6.87
COSTO DEL GANACHE	\$ 1.57
COSTO DE LA DECORACIÓN FINAL	\$ 1.94
TOTAL	\$ 12.47