

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



Torta de Autor

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

PASTEL PRÍNCIPE LEO

INGREDIENTES:

PARA EL BIZCOCHUELO

- 250 gr de azúcar
- 150 gr de harina
- 100 gr de harina de almendra
- 10 huevos
- 80 gr de Margarina fundida
- Vainilla al gusto

ASÍ SE HACE:

En un recipiente batimos las amarillas de los huevos con parte de la azúcar luego q este bien cremosa agregamos la vainilla y seguimos batiendo luego incorporamos las harinas en forma envolvente mezclamos la margarina hasta formar una masa suave , reservamos.

Aparte en otro recipiente batimos las claras con el azúcar hasta llegar punto nieve y incorporamos esta mezcla a la preparación anterior mezclar en forma envolvente hasta obtener una masa suave.

Llevamos esta preparación a una placa de horno y horneamos por espacio de 10 a 15 minutos a 180 grados.

Las indicaciones del montado de esta torta las dara el profesor en clases.

INGREDIENTES:

PARA LA CREMA

- 100 gr de ganache de chocolate
- 200 gr de manjar
- 200 gr de queso crema
- 300 gr de crema montada

ASÍ SE HACE:

Unir todas las cremas hasta q esten suaves y consistentes.