

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



Tortas Aireadas

ESCUELA

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

TORTA MOKA

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:

- 3 huevos
- 300 gr de azúcar
- 450 gr de harina
- 45 gr de cacao amargo
- 300 cc de leche
- 150 cc aceite
- 50 gr polvos de hornear

Para el Mousse:

- 450 gr de queso crema
- 225 cc de crema de leche
- 250 de azúcar flor
- Café instantáneo a gusto
- Amaretto a gusto
- 30 gr de gelatina sin sabor

Para el brillo espejo:

- 210 cc de agua
- 270 gr de azúcar
- 180 cc de crema
- 15 gr de glucosa
- 90 gr de cacao
- 15 gr gelatina en polvo

ASÍ SE HACE:

Para el bizcocho, batir los huevos con el azúcar y las esencias, agregar aceite, leche, y finalmente los ingredientes secos. Espatular en un papel mantequilla y hornear x10 min a 180°.

Por otro lado, pomar queso crema con azúcar flor, y agregar café disuelto en amaretto. Mezclar con gelatina hidratada y crema.

El profesor indicará los pasos a seguir en clases.

TORTA OPERA

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:

- 10 huevos
- 400 gr de azúcar
- 300 gr de harina
- 100 gr almendras

Para el relleno:

- 450 cc de Crema batida
- 100 cc de Leche condensada
- Café instantáneo a gusto
- Esencia de Vainilla a gusto

Para la Ganache de Naranja:

- 150 cc de Crema de Leche
- 200 gr de Chocolate amargo
- 3 Naranjas

ASÍ SE HACE:

Para el bizcocho, batir los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen, agregar harina y dividir en dos planchas. Hornear x10 min a 180° aprox.

Realizar ganache de chocolate y naranja según el profesor indique.

Para el relleno, mezclar la leche condensada con el café previamente disuelto. Agregar la crema batida y rellenar la torta.

El montaje de la torta será explicado por el profesor durante la clase.