

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



# Tortas Aireadas

ESCUELA

**CURSOSDECOCINA**

comida, familia & amigos

# TORTA MOKA

---

## INGREDIENTES:

Necesitaremos un bizcochuelo de chocolate.

Para la crema:

- 400 gr de crema batida
- 100 gr de ganache de chocolate blanco
- 4 cucharadas de café instantáneo
- Esencia de vainilla al gusto

## ASÍ SE HACE:

En un recipiente colocamos la ganache de chocolate blanco con el café la vainilla y mezclamos bien por ultimo colocamos la crema batida y batimos todo hasta q se forme una crema homogénea y fácil de manejar.

El profesor en clases enseñara como rellenar y montar la torta.

# TORTA OPERA

---

## INGREDIENTES:

Necesitaremos un bizcochuelo de vainilla.

Para la crema:

- 400gr de crema batida
- 4 cucharadas de café instantáneo
- Vainilla al gusto
- 80 gr de leche condensada

## ASÍ SE HACE:

En un recipiente colocamos el café la leche condensada y por ultimo la crema batida mezclamos bien hasta formar una crema suave y homogénea.

El procedimiento para elaboración de esta torta los indicara el profesor en clases.