

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



# Tortas Frías

— ESCUELA —

**CURSOSDECOCINA**

comida, familia & amigos

# TIRAMISÚ

---

UTILIZAREMOS UN BIZCOCHUELO DE VAINILLA

## INGREDIENTES:

Crema

- 400 gr de queso crema suavizado
- 300 gr de crema batida
- 80 gr de leche condensada
- Vainilla al gusto

## ASÍ SE HACE:

En un recipiente colocamos el queso crema la leche condensada y suavizamos luego la vainilla y la crema batida incorporamos bien hasta formar una crema suave y compacta.

Las indicaciones para el armado de esta torta las dará el profesor en clases.

# CHEESECAKE FRÍO

---

PARA ESTA TORTA UTILIZAREMOS BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES:

Crema

- 400 gr de queso crema
- 300 gr de crema semi montada
- 200 ml de leche condensada
- 30 gr de gelatina sin sabor
- Vainilla al gusto

## ASÍ SE HACE:

En un recipiente se coloca el queso crema suavizado con la leche condensada la vainilla la gelatina fundida y por último la crema semi montada incorporamos bien hasta tener una crema suave.

Las indicaciones de elaboración de esta torta las dará el profesor en clases.