Verus
Cake

TORTA DE FRUTAS

PASTRY CHEF VERUSKA ORTEGA

Correo: info@veruscake.com - Teléfono: +58 412-9255656 - Sitio web: veruscake.com

03

INTRODUCCIÓN

04

FORMULA DEL BIZCOCHO

05

FORMULA DE LA CONFITURA

06

FORMULA DE LA CREMA CHANTILLY Y EL ALMÍBAR

Verus Cake

HISTORIA DEL BIZCOCHO

El bizcocho (España, Sudamérica y Antillas), bizcochuelo (Argentina y Uruguay) queque (Bolivia, Canarias, Chile, Costa Rica, Nicaragua, Perú), panetela (Cuba), torta (Colombia y Venezuela) o pastel (México y Centroamérica) es un pan dulce cuya miga es esponjosa, húmeda y fácilmente desmoronable, y su corteza es fina, dorada y blanda. Es una masa básica de la repostería, pues sirve de base para innumerables tartas. La cualidad que caracteriza este pan es su esponjosidad, la cual es gracias a la presencia de huevos en su masa.[1] Al batir los huevos se atrapan las burbujas de aire que una vez cuajado quedan atrapadas y forman esta curiosa miga. Además de los huevos, incluye harina (generalmente de trigo) y azúcar.

Correo: info@veruscake.com - Teléfono: +58 412-9255656 - Sitio web: veruscake.com

Verus Cake

FÓRMULA DE BIZCOCHO GENOVÉS

- 4 huevos
- 125 gr de harina de trigo leudante
- 125 gr de azúcar granulada
- 1/2 cda de esencia de mantecado.

TÉCNICA:

1. Batir los huevos enteros hasta que la mezcla se vuelva blanquecina y duplique su tamaño.
2. Agregar poco a poco el azúcar y batir a velocidad media alta para llegar al punto de letra.
3. Agregamos la esencia.
4. Cuando alcances el punto de letra agregamos la harina de trigo en dos partes en forma envolvente.
5. Engrasamos con manteca vegetal un molde de 16 cm
6. Horneamos por 25 min a 180°c
7. Dejamos enfriar, desmoldamos.

Correo: info@veruscake.com - Teléfono: +58 412-9255656 - Sitio web: veruscake.com

Verus Cake

FORMULA DE LA CONFITURA DE FRESAS

- 250 gr de fresas troceadas en cuadros grandes
- 100 gr de azúcar granulada
- 1/2 zumo de 1 limón (opcional) para activar la pectina de la fruta.

formula simple : Por el 100% de fruta agregamos el 40% de azúcar.

TÉCNICA:

1. Limpiamos muy bien las fresas, las cortamos en cuadros medianos, y la colocamos en la olla de cocción.
2. Agregamos el azúcar junto con las fresas .
3. Llevamos a cocción a baja llama.
4. Dejamos reducir las fresas y que ablanden, cuando formen burbujas pronunciadas ya estará lista. Será al rededor de 30 min .
5. Pasamos a un frasco o bolw con tapa y llevamos a refrigeración.

Correo: info@veruscake.com - Teléfono: +58 412-9255656 - Sitio web: veruscake.com

Verus Cake

FORMULA DE CHANTILLY

•400 ML de crema de leche para montar (36% de grasa)

•40 gr de azúcar glass.

•1/2 cda de esencia de vainilla (opcional)

fórmula simple: Por el 100% de crema de leche agregamos el 10% de azúcar glass.

TÉCNICA:

1. Batir la crema de leche hasta espumar, agregar el azúcar glass y batir hasta montar. No sobre batir, la crema debe quedar montada, brillante y lisa.

FORMULA DE ALMIBAR LIGERO

•100 gr de azúcar

•200 ml de agua

• 1 cda de licor al Gusto.

TÉCNICA

1. Colocar todos los ingredientes excepto el licor en una olla. Llevar a cocción hasta que rompa hervir.

2. agregar el licor y reservar en un bolw con tapa.