



HEART CAKE

PASTRY CHEF VERUSKA ORTEGA



03

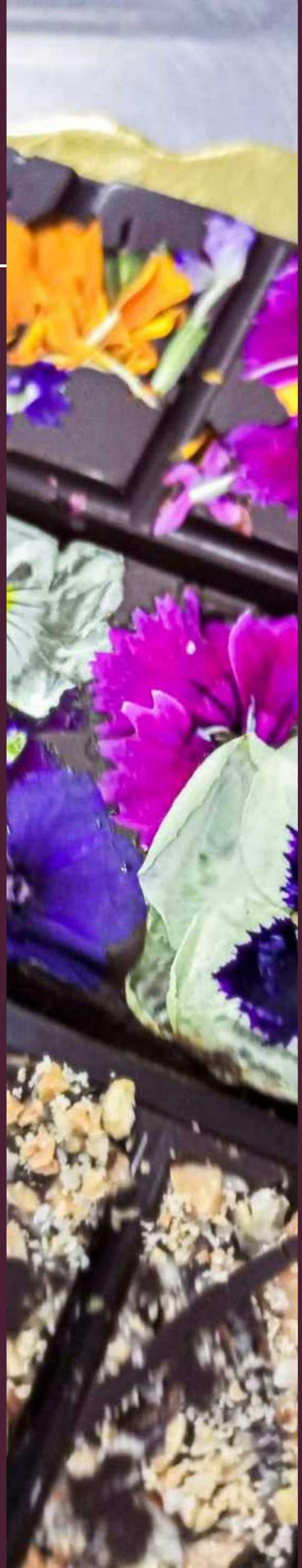
04

FORMULA DEL
PONQUÉ

05

FORMULA DE LA
GANACHE

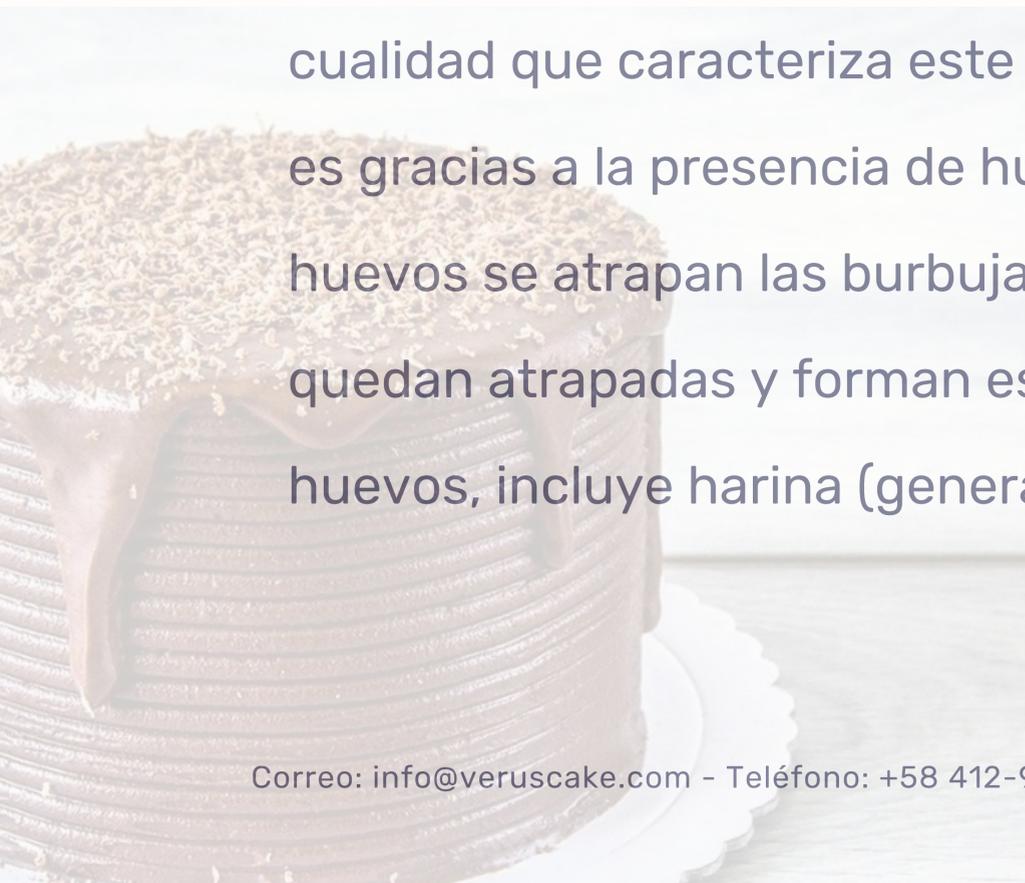

Verus
C a k e





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.





FÓRMULA DEL PONQUÉ

- 312 gr de mantequilla con sal
- 312 gr de azúcar
- 375 gr de harina de trigo
- 6 huevos (separar claras y yemas)
- 125 ML de leche líquida
- 1 cda de polvo de hornear

TÉCNICA:

1. Batir la grasa con el azúcar hasta cremar, agregar las yemas una a una.
2. Alternar los ingredientes secos con la leche.
3. Levantar las claras hasta punto de nieve. Incorporar a la mezcla en forma envolvente.
4. Verter en un molde previamente engrasado y enharinado de 13 cm. Hornear por 40 min a 180°C





FORMULA DEL GANCHE

- 200 ML de crema de leche para batir (30% de grasa)
- 200 gr de chocolate bitter .

formula simple : 1:1

TÉCNICA:

1. Calentamos la crema de leche con el chocolate hasta disolver
2. Reservamos en un bolw con papel film y llevamos a refrigeracion mínimo por 5 horas.
3. Batimos con las varillas de globo hasta montar.



