

Bizcochos y Rellenos



+ Diego +
Patisserie

+ Diego +
Patisserie
Academy



UTENSILIOS



Boles de trabajo



Espatulas



Mangas pasteleras



Boquillas

UTENSILIOS



moldes de capa
o normales



Alisador



Base giratoria
para tartas



Espatulas de
metal



UTENSILIOS



Batidora



Cazo



Accesorio Globo
para la batidora



Varillas
manuales



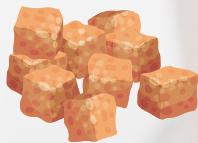
TARTA CHOCOLATE



TARTA CHOCOLATE

INGREDIENTES BIZCOCHO

Cantidad para 3 moldes Layer "15 cm"



130 gr
azúcar moreno



2 huevos L



70 gr
cacao en polvo



130 gr
azúcar blanco



180 gr
harina



135 ml
leche



120 ml
aceite suave



8 gr
levadura
química

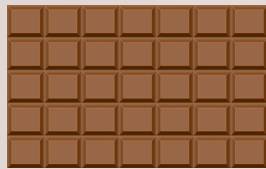


110 ml
agua caliente

TARTA CHOCOLATE

INGREDIENTES GANACHE

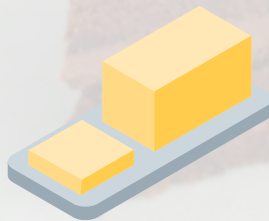
cantidad aproximada "1,8 Kg"



1200 gr
chocolate con leche



600 ml
nata para montar



100 gr
mantequilla sin sal



TARTA CHOCOLATE

PREPARACIÓN BIZCOCHO

1

Verter sobre un bol los dos tipos de azúcar junto con el aceite y con ayuda de unas varillas, mezclar hasta que se integren ambos ingredientes.

2

Añadir los huevos de 1 en 1 y con la misma varilla menclar hasta que estén integrados.

3

En un bol aparte, mezclar la harina, la levadura química y el cacao en polvo, añadir la mitad de cantidad a la mezcla y integrar.

4

Ayudar a la masa añadiendo la mitad de la leche, verter el resto de los ingredientes secos y el resto de la leche hasta obtener una masa lisa y homogénea.





TARTA CHOCOLATE

PREPARACIÓN BIZCOCHO

5

Añadir el agua caliente y mezclar rápido para que se integre. (el agua caliente nos ayudara a conseguir un bizcocho mucho mas agradable a la hora de comerlo)

6

Colocar un circulo de papel de horno en la base del molde y engrasarlo con spray desmoldante.

7

Repartir la masa en los moldes en caso de utilizar los de tipo layer cake o verter toda la masa en un molde normal y hornear a 180 °C durante 20-25 min.

8

Sacar del horno y dejar reposar 15 min sobre una rejilla metálica, después desmoldar con mucho cuidado y dejar enfriar por completo sobre la rejilla.



TARTA CHOCOLATE

PREPARACIÓN GANACHE

1

Calentar la nata en un cazo hasta que rompa a hervir con mucho cuidado de que no se queme ni se salga del cazo.

2

Volcar sobre el chocolate troceado y dejar reposar unos minutos. (es preferible trocear antes el chocolate para que se derrita mas rápido)

3

Mezclar con una espátula de silicona hasta que se emulsione. (podemos dar golpes de 30 segundos en el microondas si lo necesita)

4

Integrar la mantequilla, cubrir la ganache con film transparente y dejar reposar fuera de la nevera 5 horas para que adquiera la textura adecuada.





TARTA CHOCOLATE

MONTAJE

1

Verter un poco de ganache sobre una base redonda de cartón para que el montaje sea estable y colocar en el centro el primer bizcocho en caso de estar utilizando moldes de layer cake, sino debemos cortar el bizcocho normal en tres capas iguales con ayuda de un cuchillo o de una Lira.

2

Añadir la misma cantidad de relleno hasta terminar con los bizcochos y con ayuda de una espátula metálica, poner la capa sujetamigas para que después la capa superior se adhiera mas fácilmente y enfriar durante 20 min en la nevera.





TARTA CHOCOLATE

MONTAJE

3

Con la espátula metálica, cubrir toda la tarta con ganache y alisar quitando el exceso hasta que quede totalmente recta y lisa, una vez lista, dejar enfriar por completo durante 1 hora en la nevera.

4

Despegar la tarta del cartón y colocarla sobre el plato de presentación. Verter el resto de ganache en una manga pastelera y con ayuda de una boquilla de estrella pequeña, hacer semicírculos por la base y los bordes de la tarta.

5

Con una boquilla de estrella abierta más grande (yo uso la 1M de la marca Wilton) hacer copetes de fuera hacia adentro en la parte superior de la tarta.



TARTA CHOCOLATE

NOTAS ALUMN@



TARTA CHOCOLATE

NOTAS ALUMN@



TARTA CHOCOLATE

NOTAS ALUMN@



Tarta Vainilla



Tarta Vainilla

INGREDIENTES BIZCOCHO

Cantidad para 3 moldes Layer "15 cm"



185 gr
azúcar blanco



155 ml
aceite suave



3 huevos L



1 Cdta
esencia de vainilla



180 gr
harina



8 gr
levadura
química



170 ml
leche

Tarta Vainilla

INGREDIENTES BUTTERCREAM

cantidad aproximada "1,43 Kg"



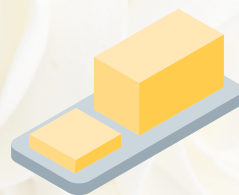
500 gr
azúcar blanco



6 claras
de huevos



1 Cdta
esencia de vainilla



750 gr
mantequilla
sin sal

Tarta Vainilla

PREPARACIÓN BIZCOCHO

- 1** Verter sobre un bol el azúcar junto con el aceite y con ayuda de unas varillas, mezclar hasta que se integren ambos ingredientes.
- 2** Añadir los huevos de 1 en 1 y con la misma varilla menclar hasta que estén integrados.
- 3** En un bol aparte, mezclar la harina y la levadura química, añadir justo la mitad de cantidad a la mezcla y integrar.
- 4** Ayudar a la masa añadiendo la mitad de la leche, verter el resto de los ingredientes secos y el resto de la leche hsta obtener una masa lisa y homogénea.



Tarta Vainilla

PREPARACIÓN BIZCOCHO

- 5 Colocar un círculo de papel de horno en la base del molde y engrasarlo con spray desmoldante.
- 6 Repartir la masa en los moldes en caso de utilizar los de tipo layer cake o verter toda la masa en un molde normal y hornear a 180 °C durante 20-25 min.
- 7 Sacar del horno y dejar reposar 15 min sobre una rejilla metálica, después desmoldar con mucho cuidado y dejar enfriar por completo sobre la rejilla.



Tarta Vainilla

PREPARACIÓN BUTTERCREAM

- 1** Verter sobre un bol el azúcar junto con las claras de huevo y con ayuda de unas varillas, mezclar hasta que se integren ambos ingredientes.
- 2** Calentar al baño maria hasta que el azúcar se disuelva por completo.
- 3** Verter la mezcla en el bol de la batidora y montar hasta obtener un merengue firme y tibio.
- 4** Añadir la mantequilla que debe estar a temperatura ambiente junto a la vainilla y batir hasta obtener una buttercream uniforme.



Tarta Vainilla

MONTAJE

1

Verter un poco de buttercream sobre una base redonda de cartón para que el montaje sea estable y colocar en el centro el primer bizcocho en caso de estar utilizando moldes de layer cake, sino debemos cortar el bizcocho normal en tres capas iguales con ayuda de un cuchillo o de una Lira.

2

Añadir la misma cantidad de relleno hasta terminar con los bizcochos y con ayuda de una espátula metálica, poner la capa sujetamigas para que después la capa superior se adhiera mas fácilmente y enfriar durante 20 min en la nevera.



Tarta Vainilla

MONTAJE

3

Verter la buttercream sobre una manga pastelera con una boquilla de estrella abierta grande y decorar la tarta cubriéndola de rosas de crema.



Tarta Vainilla

NOTAS ALUMN@

