ELABORACION DE TORTA GENOVESA (TRES LECHES)

Completa la tabla para elaborar la cantidad indicada de Genovesa (Tres leches) de acuerdo a la formulación y realiza los costos de materia prima.

PRODUCTO: **GENOVESA**

	%	U.M	Gramos	V. total
INGREDIENTES				
Huevo	100	350		
Harina de trigo	60	210		
Fécula de maíz	5	18		
Azúcar corriente	65	230		
Sal	0.5	1.5		
Aceite vegetal	6	21		
•Opc. Polvo de horneo	0.5	2		
Pulpa de maracuyá	10	35		
Esencia de vainilla	c/n			
SALSA TRES LECHES				
Leche liquida	100	250		
Crema de leche	50	100		
Leche condensada	20	50		
Clavo de olor	c/n			
Canela en astilla	c/n			
*Opc Licor	10cc	25		
DECORADO				
Crema de leche vegetal(Whip topping base)				
Bettercreme Vainilla				
Fruta natural				
Mermelada				
TERMINADO				
Fruta natural				

PROCESO DE ELABORACION

PASOS DE PREPARACIÓN



1

En el bol de la batidora, colocar los huevos y las yemas, junto con las almendras molidas y el azúcar impalpable.



2

Batir con la paleta hasta obtener una textura cremosa uniforme.



3

Batir las claras a nieve con el azúcar cristal.



4

Verter el batido de huevos en un bol limpio.



5

Agregar la harina tamizada.



6

Unir con una espátula de goma en forma envolvente.



7

Realizar una pre-mezcla con 1/3 de las claras batidas a nieve.



8

Mezclar en forma envolvente.



9

Por último, agregar las claras restantes y revolver con cuidado para que no se baje el batido.



10

Colocar la preparación sobre una placa para horno con papel siliconado.



11

Esparcir la mezcla, de manera uniforme, con una espátula metálica.



12

Llevar al horno a 180°C – 200°C por 8 a 12 minutos para cocinar.



10

Agregar la manteca derretida tibia, terminar de mezclar.



11

Verter dentro de un molde enmantecado y enharinado. Llevar al horno a 180 °C, por 30 a 40 minutos.



12

El génoise puede ser servido relleno o servir de base en el armado de tortas.