

PROCEDIMIENTO TORTA CHOCOLINA

OBJETIVO.

Este instructivo tiene por objetivo definir los ingredientes y la metodología de trabajo para estandarizar la elaboración de torta chocolina

ALCANCE.

Este procedimiento es aplicable a todas las personas que trabajan en el sector Repostería.

Ingredientes	Kgs/unid.
Masitas chocolinas	112 galletitas
Dulce de leche repostero	2.5 Kg

PROCEDIMIENTO PARA EL ARMADO DE LA TORTA CHOCOLINA.

- 1) Colocar la primera capa de 16 galletitas, cuatro por cuatro, colocar una capa de dulce de leche y volver armar la capa de chocolinas. Seguir con esta secuencia hasta llegar a 7 capas de chocolinas.

Nota: Las chocolinas deben ser bañadas en almíbar.

- 2) Para 500 cm³ de agua, agregar 100 g de azúcar y 235 g de vino oporto



- 3) Guardar en heladera mínimo una hora.

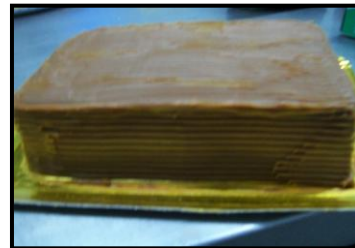
PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE CREMA CHANTILLY.

1) Colocar 500 g de crema y 100 g de azúcar común o impalpable. Batir hasta que quede la consistencia de la crema chantilly (ver foto)

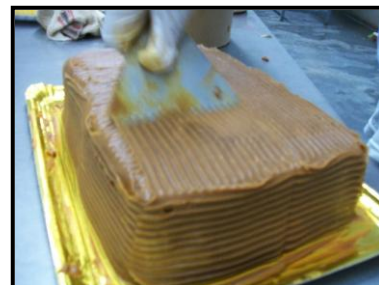


PROCEDIMIENTO PARA DECORAR LA TORTA CHOCOLINA.

1) Cubrir la torta con dulce de leche.



2) Peinar la torta.



3) Colocar la crema en una manga y armar cinco rulos en cada costado y dos chiquitos en los extremos.



4) Cubrir la base de la torta con ondas de crema.



5) Colocar en cada rulo de los costados una almendra.

