

PROCEDIMIENTO TORTA SELVA NEGRA

OBJETIVO.

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

ALCANCE.

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

INGREDIENTES

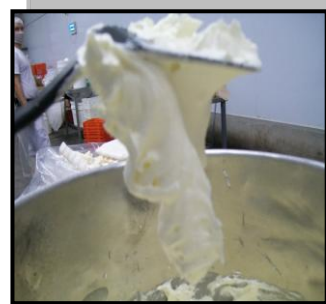
Ingredientes	kilogramos
Azúcar	270 g
Harina 0000	190 g
Cacao	50 g
Bicarbonato	9 g
Leudante químico.	3 g
Sal	3 g
Huevo	1 unidades
Esencia de vainilla	2.5 cc.
Leche	170 cc.
Agua 100° C	170 cc.
Aceite	67 cc.
Vinagre.	4 cc.

PROCEDIMIENTO PARA ELABORACIÓN DE BIZCOCHUELO.

- 1) Colocar en un bol azúcar y huevos y batir hasta que se haga una pasta.
- 2) Agregar esencia de vainilla y aceite.
- 3) Agregarle el vinagre e introducir en el bol. Batir.
- 4) Agregar leche. Batir.
- 5) Mezclar harina, cacao, bicarbonato, sal y polvo de hornear y agregar. Batir
- 6) Colocar la masa en un molde de cartón de 18 cm.
- 7) Cocinar en horno a 180° C durante 40 minutos aproximadamente. Controlar con cuchillo la cocción

PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR CREMA CHANTILLY.

Colocar 1 kg de crema y 200 g de azúcar común o impalpable. Batir hasta que quede la consistencia de la crema chantilly .



PROCEDIMIENTO PARA EL ARMADO DE LA TORTA.

1) Colocar la banda de plástico de acetato de 70 x 5 cm en la mesa, derretir chocolate cobertura con leche según las indicaciones del fabricante e incorporar en la banda en forma de hilos. Esperar que se seque bien.



2) Colocar sobre una bandeja un aro de 22 cm y la banda de plástico con el chocolate ya seco.



3) Desmoldar el bizcochuelo y cortarlo en dos mitades.



- 4) Cubrir el contorno interior del aro con crema.



- 5) Colocar una mitad del bizcochuelo.



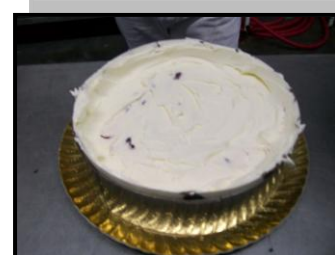
- 5) Cubrir el bizcochuelo con crema.



- 6) Agregar cerezas.



- 7) Cubrir las cerezas con otra capa de crema.



- 8) Colocar la otra mitad del bizcochuelo.



9) Cubrir el bizcochuelo con una capa de crema.



10) Guardar la torta 24 hs en freezer

PROCEDIMIENTO PARA DECORAR LA TORTA SELVA NEGRA.

- 1) Retirar la torta del freezer.
- 2) Retirar el aro y la banda de plástico.



3) Agregar 10 g de cacao a la crema chantilly



4) Colocar la crema en una manga y armar dos rulos uno opuesto con el otro.



5) Colocar cuatro rulos de cada lado de los dos primeros para que sea un total de 10 rulos.



6) Colocar en cada rulo una cereza.

