

PROCEDIMIENTO TORTA CHAJÁ

OBJETIVO.

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

ALCANCE

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

PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR EL PIONONO

Ingredientes	Gramos/Unid.
Huevos	8 unidades
Azúcar	160
Harina	160

1) Batir los huevos hasta que se levanten con la batidora al máximo.



2) Agregar el azúcar muy despacio.

3) Cuando se mezcla todo agregar harina muy despacio.



4) Batir hasta que llegue a punto letra (Es decir con el batidor se puede escribir una letra en el resto de la masa sin que se desarme)

- 5) Colocar un papel manteca sobre un molde de 32 x 41 cm.



- 6) Distribuir la masa en el molde.

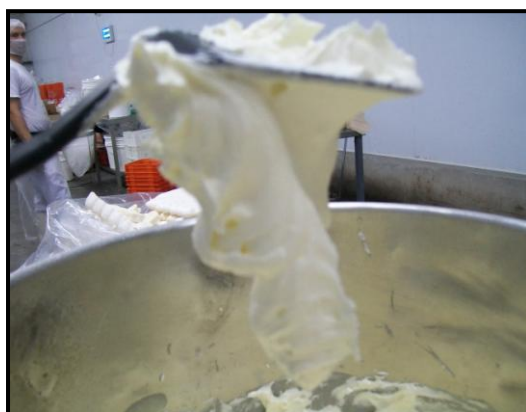
- 7) Cocinar 10 minutos a 220° C o hasta que quede dorada la parte superior.



- 8) Una vez cocinado dejar que se enfríe y cortar tres piononos de 16 x 25 cm

PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR LA CREMA CHANTILLY.

- 1) Colocar 1.5 kg de crema y 375 g de azúcar común o impalpable. Batir hasta que quede la consistencia de la crema chantilly (ver foto)



PROCEDIMIENTO PARA EL ARMADO DE LA TORTA CHAJA.

- 1) Colocar un pionono en la bandeja de 35 x 23 cm.



- 2) Colocar una capa abundante de crema chantilly.



- 3) Colocar duraznos cortados en rodajas arriba de la capa de chantilly



- 4) Colocar una capa de merengue sobre el durazno.



- 5) Colocar una capa de crema chantilly sobre el merengue.



- 6) Colocar otro pionono sobre la capa de chantilly.



- 7) Colocar una capa de chantilly sobre el pionono.



- 8) Colocar una nueva capa de merengue sobre el chantilly



- 9) Cubrir el merengue con una nueva capa de chantilly



- 10) Colocar el último pionono sobre la crema chantilly.



PROCEDIMIENTO PARA DECORAR LA TORTA CHAJA.

- 1) Cubrir la torta con crema chantilly.



- 2) Colocar merengue picado en todos los costados



- 3) Colocar crema chantilly en una manga y cubrir los bordes de la superficie con dos líneas de ondas de crema.



- 4) Colocar merengue picado en el centro.



- 5) Colocar 5 cerezas de cada costado.



Nota: El merengue es un producto que hacemos en nuestra planta, por lo tanto sugerimos:

Lo puede comprar en nuestra planta.

Le podemos enseñar como se hace para que sea de su propia elaboración.

Lo puede comprar de forma independiente.