

## PROCEDIMIENTO TORTA DE CHOCOLATE

### OBJETIVO.

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

### ALCANCE.

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

Ingredientes	Gramos/unid.
Harina 0000	340
Cacao	60
Azúcar	400
Manteca	400
Huevos	8

## PROCEDIMIENTO PARA ELABORACIÓN DE BIZCOCHUELO.

- 1) Separar las claras de las yemas.
- 2) Fundir la manteca a baño maría
- 3) Batir las claras hasta que levanten y agregarle la mitad del azúcar, seguir batiendo hasta que se forme la consistencia del merengue.
- 4) Batir la yema hasta que quede como espuma y agregar la otra mitad del azúcar y seguir batiendo hasta que quede una pasta.
- 5) Agregar la manteca fundida a la yema hecha pasta. Batir hasta mezclar
- 6) Mezclar la harina con el cacao.
- 7) Agregar a la pasta la mitad de la harina con el cacao. Batir
- 8) Agregar la mitad del merengue. Batir.
- 9) Agregar la otra mitad de la harina con cacao. Batir
- 10) Agregar la otra mitad del merengue. Batir hasta que se homogenice.
- 11) Incorporar en un molde de papel madera de 22 cm.
- 12) Cocinar en horno 45 minutos a 180° C. (controlar la cocción con cuchillo, si se pincha y sale sucio es que la masa todavía esta cruda, si el cuchillo sale limpio, la torta ya está lista)

### PROCEDIMIENTO PARA ARMADO DE TORTA DE CHOCOLATE.

1) Retirar el molde del bizcochuelo



2) Cortar en bizcochuelo en tres mitades



3) Mojar el primer bizcochuelo con almíbar (el que se encuentra en la bandeja)



**NOTA:** Para 500 cm<sup>3</sup> de agua, agregar 100 g de azúcar y 235 g de vino oporto

4) Cubrir el bizcochuelo con dulce de leche repostero. La capa debe ser abundante.



5) Colocar una capa de bizcochuelo (este bizcochuelo debe ser mojado con almíbar en sus dos caras)



6) Colocar otra capa de dulce de leche repostero.



7) Colocar la última capa de bizcochuelo.

**PROCEDIMIENTO PARA DECORAR LA TORTA DE CHOCOLATE.**

A.- Chocolate con dulce de leche para cubrir:

Ingredientes	Gramos/unid.
Cacao	140
Agua	180
Dulce de leche repostero.	320

A.-1) Preparar en un bol el cacao con agua y mezclar bien hasta que quede de una consistencia firme



A.-2) Incorporar el dulce de leche repostero. Mezclar bien.



A.-3) Cubrir la torta con el chocolate con dulce de leche.



B.- Crema chantilly:

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



B.-2) Colocar en una manga.



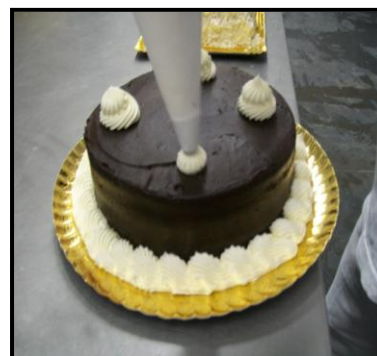
B.-3) Cubrir la base de la torta con ondas de crema.



B.-4) Armar dos rulos uno opuesto con el otro



B.-5) Armar dos rulos más opuestos formando un cuadrado con los anteriores.



B.-6) Cubrir el contorno de la superficie guiándose en cuanto al tamaño y lugar con los cuatro rulos primeros. En total son 12 copos, uno por porción.



B.-7) Llenar el centro con rulos de chocolate.



### PROCEDIMIENTO PARA HACER LOS RULOS DE CHOCOLATE.

- 1) Fundir chocolate cobertura con leche según indicaciones del fabricante.
- 2) Colocar una fina capa de chocolate en una mesa de mármol y esperar que se endurezca bien.
- 3) Con una espátula levantar el chocolate del mármol.

