

Sant Jordi layer cake



Bizcocho plancha red velvet

1000 g Dawn Red Velvet Base
500 g Huevos
150 g Aceite vegetal
250 g Agua
200 g Azúcar Oro

Semifrio de Mango

250 g Fond Neutro
300 g Agua
90 g Compound Mango
1000 g Nata montada
C/s color amarillo huevo

Gelificado de frambuesa

1000 g Dawn Delifruit Frambuesa
140 g Agua
80 g Azúcar
50g Sanatine
c/s Color rojo

Glaseado rojo

1000 g Decorgel Glamour Neutral
200 g Belnap Neutral
300 g Agua

Composición:

Bizcocho red Velvet
Semifrio de mango
Gelificado de frambuesa
Glaseado rojo

Elaboración – Bizcocho plancha red velvet

Mezclar todos los ingredientes, con instrumento pala, durante 1 minuto a marcha lenta y 4 minutos a marcha media. Escudillar la masa con una manga pastelera para hacer las planchas. Procurar que sean planchas finas. Temperatura de cocción 250º C. Tiempo de cocción 6 minutos. Con esta receta salen dos planchas de 40 X 60 cm.

Elaboración – Semifrio de mango

Mezclar Fond con el agua para diluirlo. Añadir el colorante amarillo huevo. Seguidamente, añadir la nata montada y mezclar suavemente.

Elaboración – gelificado de frambuesa

Poner a hervir el agua con el azúcar. Cuando rompa el hervor, añadirlo al Sanatine y mezclar bien. Finalmente, añadir esta mezcla al Delifruit Frambuesa triturado. Echar en un aro con diámetro igual al de la tarta que elaboramos, dejando un grosor de 1 cm. Congelar.

Elaboración – glaseado rojo

Mezclar el agua y el Belnap y hervir. Mezclar el Decorgel Glamour con color rojo vivo para obtener un rojo intenso. Verterlos en la mezcla anterior. Dejar reposar y utilizar a una temperatura de 28º C sobre la tarta congelada.

Montaje

Disponer un molde de semifrio con una base de bizcocho Red Velvet, bañado con un jarabe de azúcar claro y aromatizado con Compound Fresa. Escudillar una capa de semifrio de mango. Colocar un aro de gelificado de frambuesa. Escudillar otra capa de semifrio y colocar otro bizcocho. Acabar de llenar con otra capa de semifrio y bizcocho red velvet. Cubrir con una fina capa de fruistar frambuesa. Poner a congelar. Una vez congelado, bañar la pieza con el glaseado rojo y decorar al gusto del profesional