



CURSO BIZCOCHOS & RELLENOS

TORTA

MALIBU

BIZCOCHO COCO TOSTADO

INGREDIENTES

- 300 grs. harina
- 360 grs. azucar
- 115 grs. mantequilla sin sal
- 85 grs. aceite vegetal
- 150 grs. clara huevo
- 200 grs. leche entera
- 20 grs. vinagre
- 6 grs. Polvos Royal
- 4 grs. bicarbonato
- 1 grs. cremor tártaro
- 1 pizca sal
- 170 grs. coco rallado
- 5 grs. vainilla
- 7 grs. esencia coco
- 2 grs. esencia almendra

PREPARACIÓN

- Precalentar horno a 170° C.
- Enmantequillar molde 18 a 20 cm. cubrir el fondo con papel mantequilla o cubrir con spray de aceite.
- Tostar el coco, apartar.
- Mezclar la leche entera con el vinagre, dejar reposar y apartar. Antes de usar agregar la vainilla y las esencias de coco y almendra, revolver.
- Cernir los ingredientes secos - harina , bicarbonato, pizca sal, polvos Royal, apartar.
- Colocar las yemas en un bowl, apartar.
- En bol de la batidora colocar las claras y con la ayuda de las varillas batir hasta que queden espumosas, en este punto agregar el crémor tártaro y seguir batiendo a velocidad alta hasta que queden montadas.
- Cambiar a otro bowl y apartar.
- En el bowl de la batidora batir la mantequilla con el azucar por 1 a 2 minutos, luego añadir el aceite y continuar batiendo a velocidad media – media alta hasta cremar la mantequilla.
- Luego añadir las yemas de a poco mezclando hasta incorporar bien.
- A continuación agregar los ingredientes secos en 3 tiempos alternando con los líquidos – teniendo cuidado de no sobrebatir.
- Agregar el coco tostado, incorporando con movimientos suaves.
- Luego agregar las claras – antes reservadas – con movimientos envolventes.
- Con el batido del bizcocho ya listo rellenar los moldes.
- Hornear por 35 a 45 minutos dependiendo de tu horno.
- Dejar enfriar por 10 a 15 minutos antes de desmoldar.



CURSO BIZCOCHOS & RELLENOS

TORTA MALIBU

CREMA LIMA & LIMÓN

INGREDIENTES

- 70 grs. mantequilla
- 115 grs. azucar
- 2 limones pequeños -
ralladura y jugo
- 1/2 lima - ralladura y jugo
- 100 grs. huevo

PREPARACION

- Colocar en un bowl los huevos, azucar y pizca de sal, batir suavemente.
- Agregar el jugo de limón, el jugo de lima y las ralladuras.
- Colocar a Baño Maria (sin que el bowl toque el agua) y revolver constantemente con varillas hasta que espese la mezcla.
- Luego de unos minutos añadir la mantequilla cortada en cubitos revolviendo hasta disolverla, colocar nuevamente a Baño Maria hasta que este completamente disuelta la mantequilla.
- Apartar del fuego, colocar en un envase para enfriar cubierto con film a piel.
- Luego llevar a refrigerar en envase hermético.



CURSO BIZCOCHOS & RELLENOS

CREMA SUIZA

INGREDIENTES

- 250 grs. mantequilla sin sal
- 200 grs. azucar
- 100 grs. clara huevo
- 10 grs. ron malibu
- 1 pizca sal

PREPARACION

- Pesar todos los ingredientes necesarios.
- Colocar en bowl de batidora azúcar, claras y sal.
- Llevar a Baño María - sin que el bowl toque el agua - y revolver hasta que se disuelva el azúcar.
- Luego batir con varillas a velocidad alta por 7 a 8 min.
- Agregar la mantequilla en trocitos y batir hasta que se incorpore bien y este frio.
- Finalmente , agregar ron incorporando bien.