|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *PASTELERÍA I Semana 4: Torta de Naranja* | | | |
|  | | ***TIPO:*** | *Masa batida pesada* |
| ***TÉCNICA:*** | *Cremado* |
| ***TEMPERATURA:*** | *Horneo a 170°C* |
| *INGREDIENTES:* | ***ELABORACIÓN:*** | | ***UTENSILIOS:*** |
| Para la torta:   * 0,2 kg Mantequilla * 0,25 kg Azúcar * 4 un Huevos * 0,18 lt Jugo de Naranja * 0,25 kg Harina * 0,008 kg Polvo de Hornear   Para el merengue:   * 0,09 kg Claras de huevo * 0,18 kg Azúcar | 1. Cremar mantequilla con azúcar 2. Adicionar los huevos uno a uno y cremar 3. Tamizar harina con el polvo de hornear 4. Adicionar la mitad del jugo de naranja, mezclar. 5. Incorporar la mitad del harina con el polvo de hornear, mezclar. Repetir proceso. 6. Colocar en un molde engrasado y enharinado. Hornear a 170°C de 40 a 50 minutos aproximadamente. 7. Mezclar claras de huevo con azúcar 8. Calentar a baño maría hasta 51ºC. 9. Retirar del fuego y batir hasta formar picos firmes. 10. Una vez frío el pastel, decorar con el merengue   *\* La masa se puede aromatizar con ralladura de la cáscara de naranja* | | * Balanza * Espátula de goma * Cernidor * Batidor de mano * Molde redondo |