

# WORKSHOP

# DRIP CAKE



# BIENVENIDOS



Hola!

Muchas gracias por adquirir este curso, es un honor que me hayas elegido para capacitarte.

Quiero felicitarte por querer superarte día a día, cada conocimiento que sumamos es hermoso y súper valioso.

Me llena de alegría poder compartir mi experiencia con vos y sobre todo poder transmitir todos mis conocimientos.

Deseo que este curso cumpla con tus expectativas y puedas lograr tus objetivos

En este curso vamos a ver cómo realizar una clásica Drip Cake, cubierta en Buttercream y decorada con un delicado Drip. Pasaremos desde la realización del bizcocho, relleno, cobertura y su decoración.

Te daré todos mis tips para obtener la torta que tanto deseas.

# Utensillos

Molde 14

Plato  
Giratorio

Base  
fibroplus

Alisador  
(scrapers)

Acetato

cuchara  
medidora

espátulas

antideslizante

Manga  
Pastelera

Balanza





# MÓDULO 1

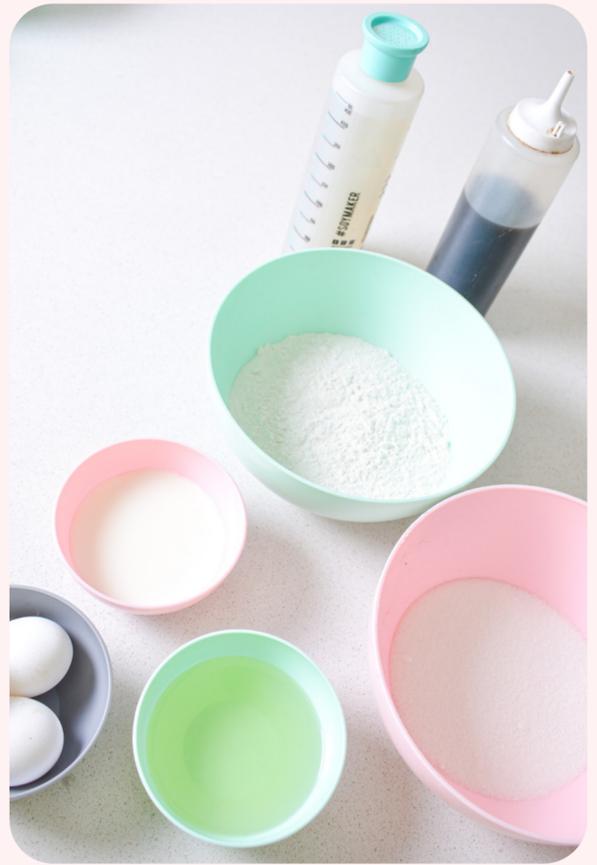
Bizcocho de vainilla

# BIZCOCHO DE VAINILLA

## INGREDIENTES

- RECETA PARA UN MOLDE DE 14 CM DE DIAMETRO X 10 CM DE ALTO
- 3 huevos (150 gramos)
- 250 Gr de Harina 0000
- 200 gr de Azúcar blanca
- 100 cc leche entera
- 100 cc aceite de girasol o neutro
- 7 gr polvo de hornear
- 1 cucharadita de Esencia de vainilla
- Puedes reemplazar harina 0000 con harina leudante

## PASOS



- ✦ En primer lugar vamos a encender nuestro horno y precalentar a 160 grados celcius mientras preparamos nuestra mezcla
- ✦ Te aconsejo preparar una mise en place, es decir preparar todos nuestros ingredientes ya pesados y medidos en diferentes bowls para no olvidarnos de nada.
- ✦ Batir los 3 huevos en una batidora (o en un bowls y batidora de mano) hasta que espumen un poco.
- ✦ Luego agregar azúcar, esencia de vainilla y seguir batiendo hasta que la mezcla se blanquee, a esto lo llamamos punto blanco o blanqueado. Cuando llegamos a ese punto agregamos la leche y batir por 1 minuto mas.
- ✦ Tamizar todos los ingredientes secos
- ✦ Por último, vamos a incorporar harina y aceite de forma intercalada, tal cual lo muestro en el video.
- ✦ Incorporamos todo, apagamos la batidora y volcamos la preparación en un molde número 14 previamente enharinado y llevamos al horno por 50/60 minutos.

# Consejos de horneado

Precalentar el horno (5, 10, 15 minutos) el tiempo varia segun el horno que tengas

Utilizando un termómetro de cocina podrás saber exactamente cuando llega a la temperatura que necesitamos.

Por eso te aconsejo que utilices un termómetro

No abras tu horno hasta que pasen mínimo 20 minutos, de esta manera evitamos corrientes de aire que puedan bajar nuestro bizcocho.

Verifica pinchando en el centro de nuestro bizcocho con un palito de brochet para saber si ya está listo, si sale el seco ya puedes sacar tu bizcocho.

## Luego del horneado

Deja enfriar por 10/15 minutos y desmoldar, dejar reposar por hasta que enfrie y envolver en film o bolsitas para conservar

## Conservación

TEMPERATURA AMBIENTE: 7 DIAS  
HELADERA (REFRIGERADOR): 15 DIAS  
FREZER (CONGELADO): 3 MESES

 Tortas July

Este recetario pertenece a Tortas July. Todos los derechos reservados.  
Prohibida su reproducción total o parcial

# TABLA PARA HACER



## OTROS MOLDES

INGREDIENTES	MOLDE 16	MOLDE 18	MOLDE 20	MOLDE 22
HUEVOS	5	6	8	9
HARINA	400 GR	500 GR	660 GR	750 GR
AZUCAR	330 GR	400 GR	530 GR	600 GR
LECHE	165 CC	200 CC	265 CC	300 CC
ACEITE	165 CC	200 CC	265 CC	300 CC
POLVO DE HOR	13 GR	15 GR	20 GR	23 GR

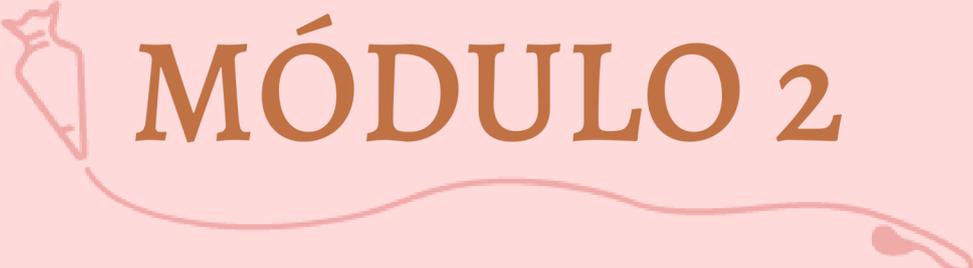
### TIEMPO DE HORNEADO

MOLDE 16: 75 MINUTOS APROX

MOLDE 18: 90 MINUTOS APROX

MOLDE 20 Y 22: 120 MIN APROX



A decorative flourish in a light orange color, starting with a small crown-like shape on the left, curving under the text, and ending with a small teardrop-like shape on the right.

# MÓDULO 2

Buttercream

# BUTTERCREAM

## INGREDIENTES

- CLARAS DE HUEVO 200 GR
- AZÚCAR 400 GR
- MANTECA (MANTEQUILLA) 400 GR
- ESENCIA DE VAINILLA 1 CUCHARADA



Para realizar nuestra buttercream vamos a utilizar una proporción que es 1x2x2. Es decir una parte de claras, dos de azúcar y dos de manteca. Esta proporción en zonas no muy cálidas funcionan Perfecto. Pero en días o zonas calurosas la proporción cambia a 1x2x3, es decir una parte de claras, dos de azúcar y tres de manteca.



Para realizar esta torta te deje las cantidades que usamos con la proporción 1x2x2, pero si usarías la otra opción, solo cambiaría la cantidad de manteca por 600 gramos



 Tortas July

# BUTTERCREAM

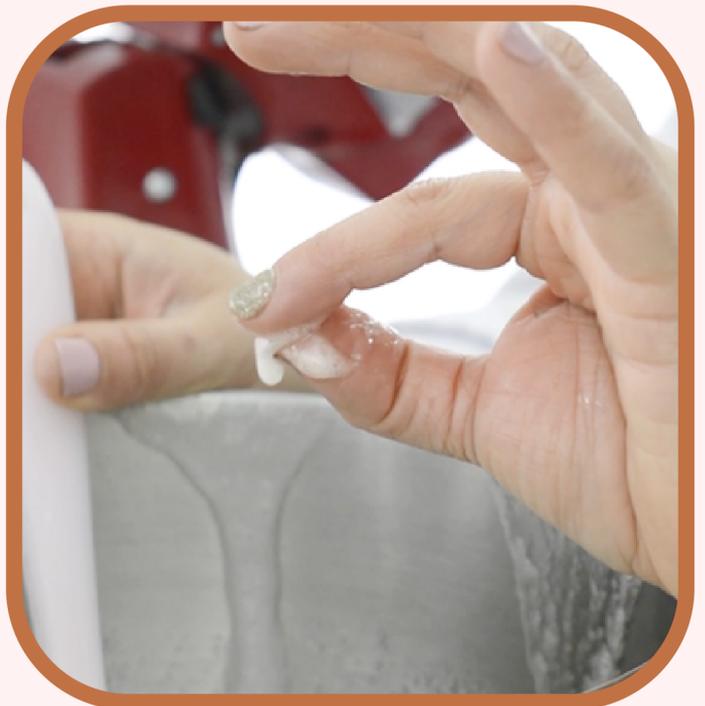
## PASOS



Para hacer nuestro MERENGUE SUIZO colocamos en un bowl metálico las claras junto con y el azúcar



Lo llevamos a calentar a baño maría hasta que se desintegren los granos de azúcar, este proceso lo realizamos revolviendo con movimientos lentos, es muy importante que muevas constantemente la mezcla para que las claras no coagulen y solo se vayan calentando. Hasta cuando? Hasta que los grumos de azúcar se desintegren por completo. también puedes usar un termómetro y que llegue a 70 grados.



 Tortas July

Este recetario pertenece a Tortas July. Todos los derechos reservados.  
Prohibida su reproducción total o parcial

# BUTTERCREAM

## PASOS



Luego lo llevamos a batir hasta que el merengue monta. Es decir hasta que forma picos.



Por último cuando ya vemos que nuestro merengue está montado agregamos la manteca, que no debe estar ni fría ni pomada, un punto intermedio. Para verificar esto, lo que hago es tocarla y ver que mi dedo no se hunda mucho.



Agregar la manteca, y por ultimo la esencia.

**Dejar batir a velocidad media hasta que se forme nuestra crema.**



**Verás que al principio se CORTA, esto es NORMAL y es parte del proceso, solo debes seguir batiendo hasta que veas que toma forma y consistencia.**



Cuando llega a ese punto vamos a sacar el globo y cambiar por la Lira o pala. dejamos batiendo a velocidad baja por 10 minutos más para lograr una textura más sedosa



 Tortas July

Este recetario pertenece a Tortas July. Todos los derechos reservados.  
Prohibida su reproducción total o parcial



## CONSERVACION:

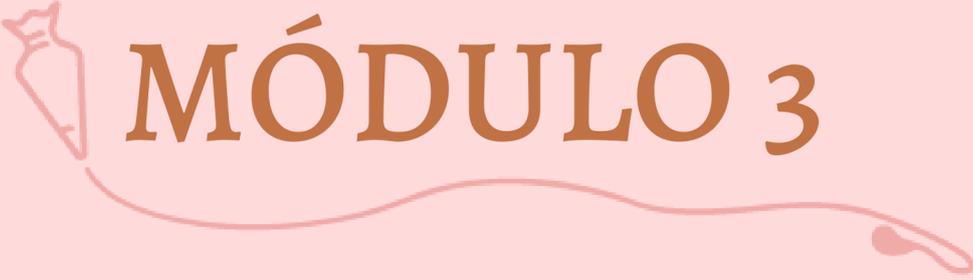
Se puede guardar en la heladera de  
15 a 20 días

En freezer por 3 meses

## TIP

No tires la Buttercream sobrante, guárdala en films  
y conserva en heladera o freezer.

Para usar solo se retira del frío, llevar a microondas  
de a tandas de a 20 segundos y revolvemos hasta  
que se recupera



# MÓDULO 3

Relleno

# RELLENADO

## PASOS

Para rellenar nuestras tortas vamos a cortar en 3 o 4 capas lo mas parejas posibles, te aconsejo utilizar un cuchillo largo.

Te cuento que para realizar este proceso voy pesando todo con una balanza. Este proceso tiene el fin de tener un buen control de mi producto y lo mas importante es que sirve para luego costear y tener un valor más acertado del mismo.

Pesar es opcional sobre todo si no vendes, pero si tu fin es vender te recomiendo que lo hagas.

Para rellenar Colocamos un acetato adentro del molde, seguidamente ponemos la primera capa, luego la mojamos con almíbar a gusto.

(Pesando para este molde uso entre 40 y 50 gr de almíbar)



**ALMÍBAR:**  
**AZÚCAR COMÚN 200 GR**  
**AGUA 300 CC**  
**HERVIR Y DEJAR REPOSAR**

 **Tortas July**

Este recetario pertenece a Tortas July. Todos los derechos reservados.  
Prohibida su reproducción total o parcial

# RELLENADO

## PASOS

Colocamos el relleno entre 200 y 250 gr. debes dejar un borde, es decir, que el relleno no toque nuestro acetato, ya que en ese borde, se agregara Buttercream a modo de borde de contención.

Para rellenar vamos a usar cremas que sean estables, como ganaches o buttercream, no te recomiendo rellenos inestables como mousses o cremas chantilly.

Estos rellenos elegidos puedes saborizarlos con jaleas o pastas y así obtener variedad de sabores.

Continuamos agregando la siguiente capa y repetimos el proceso alternando almíbar y el relleno elegido.

Este proceso puedes repetirlo con 5 capas sin necesidad de poner ningún soporte





La elección de los relleno y un buen armado, hace a una torta bien montada y de este modo no correr riesgos de derrumbe.

Por eso te aconsejo que cuando organices el armado de tu torta verifiques las consistencias de cada uno y el más “durito” que se ubique debajo de todo y el más “blando” arriba



# MÓDULO4

Cobertura

# COBERTURA

## PASOS

Luego de dejar descansar nuestra torta en el frío por mínimo 6 horas, ya está lista para cubrir.

Ubicamos nuestra torta en la base elegida (aconsejo bases de fibroplus) y la adherimos con dulce de leche o alguna crema que haga de pegamento

Rellenar una manga con Buttecream, con ella nos ayudaremos para comenzar a enmascarar la torta.

Esta primer capa sirve para sellar todas las migas, como así también de borde de contención, el mismo que hablamos en el módulo de relleno.

Con el contenido de la manga cubrimos toda la torta, con el scrapers vamos retirando el excedente y a la vez alisando.

ten en cuenta que no hay que hacer fuerza, tienes que alisar con suavidad

Luego de cubrir y alisar esta primera capa, llevamos al frío por 5 minutos o hasta que endurezca.



**TODO ESTE PROCESO SE APRECIA  
MUCHISIMO MEJOR EN LOS VIDEOS**

 **Tortas July**

Este recetario pertenece a Tortas July. Todos los derechos reservados.  
Prohibida su reproducción total o parcial

# COBERTURA

Una vez fría podemos hacer la segunda y última capa de cobertura .

Esta capa no debe ser fina, ya que podría quebrarse, te aconsejo que la realices de 5 mm.

La torta bien alisada la llevamos a la heladera hasta enfriar por completo.



 Tortas July



# MÓDULO 5

Decoración

# Drip (ganache)

## INGREDIENTES

- PARA DRIP BLANCO:
- 60 GR DE CHOCOLATE BLANCO
- 40 GR DE CREMA DE LECHE
  
- PARA DRIP NEGRO
- 100 GR DE CHOCOLATE SEMIAMARGO
- 50 GR DE CREMA DE LECHE



## PASOS

✦ Calentar la crema en una olla hasta que llegue a punto de ebullición

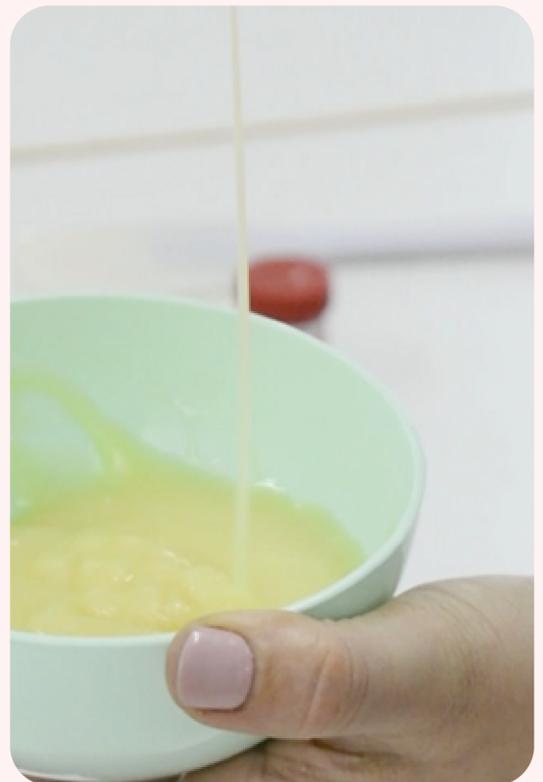
Verter la crema caliente en el chocolate y dejar reposar unos minutos

Integrar hasta obtener una crema homogénea

Para darle color utilizar colorante en pasta o polvo (no es necesario liposoluble)

se utiliza inmediatamente, pero si esta muy caliente dejar enfriar un minuto

En caso de tener microondas puedes llevar todo junto por 30 segundos y luego mezclar



# Decoración

## PASOS

Con un cuchillo o espátula retiramos el excedente de los bordes (frios) y dejamos listo para volcar nuestro drip.

con una cucharita vamos volcando de a poco y nos ayudamos con el borde de la cuchara, hacemos este proceso hasta dar toda la vuelta y por ultimo volcamos el excedente en el centro, con la misma cuchara acomodamos hasta emprolijar.



Con una manga y un pico rizado (use el 1m o 2D) hacemos unos copitos, decoramos a gusto y estará lista para presentar



 Tortas July

Este recetario pertenece a Tortas July. Todos los derechos reservados.  
Prohibida su reproducción total o parcial

# Muchas gracias



Tortas  
July

Este recetario pertenece a Tortas July. Todos los derechos reservados.  
Prohibida su reproducción total o parcial