

DECORACION TORTA DE FLOR



REDSUMA



INGREDIENTES

1 bizcocho de vainilla de
18 de diámetro

Relleno a elección
(manjar, durazno ,etc)

Remojo

500 cc de crema vegetal

1 flor natural para
decoración

PREPARACION

1. Hacer mice a piacere
2. Cortar el bizcocho en capas según el grosor deseado.
3. Humedecer cada capa con el remojo para mantener la torta suave y jugosa.
4. Agregar el relleno elegido de manera uniforme entre las capas.
5. Cubrir toda la torta con una capa fina de crema vegetal para sellar las migas y refrigerar unos minutos.
6. Aplicar una segunda capa de crema vegetal, alisando la superficie y los bordes para obtener un acabado limpio y profesional.
7. Colocar la flor natural como punto focal del diseño
8. Se recomienda que la flor esté limpia y que su tallo esté protegido para evitar el contacto directo con el alimento.
9. El objetivo es lograr una presentación sencilla, delicada y armoniosa, donde la textura lisa de la crema destaque la belleza natural de la flor, convirtiéndola en el centro de atención de la decoración.