



# Drip cake

por Rocio Messmer

# Torta de chocolate



Harina 0000 275 g  
Azúcar rubia 450 g  
Cacao en polvo 90 g  
Bicarbonato de sodio 2 1/4 cdita  
Manteca (pomada) 188 g  
Huevos 3 u

Agua tibia 278 g  
Aceite vegetal 90 g  
Café instantáneo 1 cdita  
Buttermilk  
Leche entera 170 g  
Jugo de limón 25 g

Precalentar el horno a 170°C. Enmantecar y enharinar 2 moldes de 16cm de diámetro. Para realizar la buttermilk, calentar la leche entera en un olla pequeña. Una vez que esté tibia, retirar del fuego y agregarle el jugo de limón. Dejar reposar hasta utilizar. En un bowl colocar la harina 0000, el cacao en polvo, azúcar rubia y bicarbonato de sodio e integrar. Agregar la manteca pomada cortada en cubos y mezclar hasta que se formen bloques de masa. Por otro lado, disolver el café instantáneo en el agua tibia y agregar los huevos y el aceite vegetal. Incorporar de a poco de los ingredientes húmedos a la mezcla de secos, mezclando hasta lograr una mezcla lisa, homogénea y aireada. Por último, agregar la buttermilk y mezclar hasta integrar. Dividir la mezcla en dos y volcar sobre los moldes. Llevar horno durante aproximadamente 35-40 minutos o hasta insertar un palillo y que salga limpio. Dejar enfriar por completo antes de cortar y rellenar.

\* *Envolver con papel film las tortas horneadas y todavía en caliente ayuda a que no se sequen en la heladera mientras esperan a ser rellenadas y decoradas.*

# Buttercream de Merengue Suizo



Claras 200 g  
Azúcar 250 g

Manteca 425 g  
Extracto de vainilla 1 cda

Colocar en un bowl las claras – a temperatura ambiente – y el azúcar. Llevar a baño de María hasta alcanzar los 62°C, revolviendo con batidor de alambre constantemente para evitar que se cocinen las claras.

Retirar del fuego y batir con batidora eléctrica a máxima velocidad hasta que el merengue forme picos firmes. Bajar la velocidad e incorporar de a poco la manteca cortada en cubos y a temperatura ambiente.

Por último, agregar la esencia de vainilla y mezclar con el batidor plano de la batidora o con una espátula para sacarle aire y evitar las burbujas al momento de ensamblar.

# Relleno Bariloche y ensamblado

EAG  
— 20 AÑOS —



Dulce de leche repostero 700 g  
Chocolate semi amargo 200 g  
Manteca pomada 200 g

Para el relleno, derretir el chocolate amargo. Reservar. Mezclar el dulce de leche con la manteca pomada hasta que estén bien integrados. Sumar el chocolate e incorporar hasta que se forme una crema lisa y uniforme. Colocar el relleno en una manga y reservar.

Con ayuda de un cuchillo nivelar los bizcochuelos retirándoles la panza. Cortar cada torta a la mitad para obtener 4 capas de bizcochuelo. Humedecer con almíbar. Tomar uno de ellos y pegarlo a la bandeja con un poco de buttercream. Rellenar con la crema Bariloche y ubicar la siguiente capa encima ejerciendo leve presión para evitar que quede aire entre capa y relleno. Emprolijar el lateral y repetir la operación con el resto de las capas de bizcochuelo hasta completar la altura de la torta. Llevar a frío al menos media hora.

Con ayuda de una espátula, cubrir y alisar la parte superior de la torta. Luego, cubrir los laterales con buttercream. Una vez toda la torta esté cubierta por completo, utilizar un alisador para lograr un acabado liso y sin burbujas. Retirar el excedente de los bordes hacia el centro de la torta o cortar con cuchillo una vez fría. Llevar a la heladera mínimo 1 hora para poder realizar el drip de chocolate.

# Drip de chocolate o efecto chorreado



Chocolate blanco 150 g  
Crema de leche 75 g

Hervir la crema de leche y volcarla sobre el chocolate blanco picado. Integrar con movimientos envolventes para evitar que se formen burbujas.

Para conseguir el efecto "chorreado" podemos trabajar de dos maneras: volcar la ganache de chocolate directamente sobre el centro de la torta fría e ir acercándola a los bordes hasta que comience a caer o llenar una manga descartable e ir colocando ganache prolijamente sobre los bordes.

Decorar con esferas de chocolate, macarons, rosetas de buttercream, perlas y merenguitos.

**¡Gracias por ser parte  
de nuestro aniversario  
número 20!**

**EAG**

— 20 AÑOS —