

FICHA TÉCNICA

NOME DA ELABORACIÓN: TORTA CACHIÑO DE FROITAS		DATA : 20/02/2012
PARTICIPANTE: Tamara Mera Fariñas GRUPO: 2º C.S. Dirección de Servizos de Restauración		
INGREDIENTES:	CANTIDADE	FOTO (OPCIONAL)
Galletas tipo Chiquilín	80 unidades	
Marmelada de cereixas	1 bote	
Marmelada de amorodos	1 bote	
Marmelada de framboesas	1 bote	
Chocolate branco	270 gr.	
Chocolate negro	Un pouco	
Leite		
Aceite de oliva suave	4 culleradas	
Nº racións →20		
PREELABORACIÓNS:		
ELABORACIÓN: Mollar as galletas no leite. Colocar nunha bandexa unha primeira capa de galletas humedecidas. Estender por enriba marmelada ao gusto. Colocar sucesivas capas alternando as galletas molladas no leite cas diferentes marmeladas. Remátase cunha capa máis de galletas sen marmelada e resérvase na neveira dúas horas. Prepárase o chocolate ao baño María, rebaixado con aceite, esténdese por enriba das galletas e decórase con chocolate negro en po.		
OBSERVACIÓNS: Manter na neveira. Pódense usar as variedades de marmelada preferidas		