



# Tres Leches Cake



The *pastel de tres leches*, meaning cake of three milks, is one of the most popular cakes in the Hispanic market. This moist cake is traditionally prepared by pouring three different milks into the cake until it is fully saturated: whole milk, sweetened condensed milk, and evaporated milk. Usually topped with fresh fruit, the *pastel de tres leches* is a traditional, indulgent dessert that is sure to satisfy.

*El pastel de tres leches es uno de los más populares entre el mercado hispano. Este pastel suave y húmedo es tradicionalmente preparado vaciando tres diferentes tipos de leche al pastel hasta que quede totalmente saturada; leche entera, leche dulce condensada y leche evaporada. Regularmente presentado con fruta fresca encima, el pastel de tres leches es un exquisito postre tradicional que realmente satisface.*



# Authentic & Traditional

## TRES LECHES CAKE



### DIRECTIONS

1. After mixing the batter (following the easy one-step procedure listed on each bag), scale the batter into a lined or greased cake pan. Bake the layers in a moderate oven (330°-340°F) until firm in the center.
2. Remove the layers from the pan immediately after baking. Turning them over provides an even, flat layer that will help you make a level finished cake.
3. Slice each layer in half, using a serrated knife. You may choose to use three or four of these half layers to construct your finished cake.
4. Place the half layers on the workbench cut side up. Ring the edge of the layer with a band of Trigal Dorado whipped topping. Now pour 4-5 oz of Trigal Dorado Alegria. Finish as desired.

### PROCEDIMIENTO

1. Después de mezclar el batido (siguiendo el procedimiento de un solo paso en cada bolsa), vierta el batido en un molde para pastel con recubrimiento o engrasado. Hornee las capas a temperatura moderada (330°-340°F) hasta que esté firme en el centro.
2. Remueva las capas del molde inmediatamente después de hornear. Voltar las capas produce una capa uniforme y plana que ayudará a hacer un pastel terminado nivelado.
3. Corte cada capa a la mitad, usando un cuchillo de sierra. Usted puede elegir usar dos o tres de estas medias capas para construir el pastel terminado.
4. Coloque las medias capas en el banco de trabajo con el lado cortado hacia arriba. Cubra la orilla con Trigal Dorado Pastry Topping. Ahora, vierta 4-5 oz de Trigal Dorado Alegria. Termínelo al gusto.

ITEM #	ITEM DESCRIPTION	PACK SIZE
34943	Tres Leches Cake Mix	50 LB
31104	Chocolate Tres Leches Cake Mix	50 LB
16595	Alegria ("tres leches" liquid)	4 / 4 KG
06590	Frozen Pastry Topping	4 / 4 KG

Don't forget to ask your BakeMark sales rep for our *Pastel de Cuatro Leches* (4 Milks Cake) recipe.

*No te olvides de consultar a tu representante de BakeMark acerca de nuestra receta nueva para Pastel de Cuatro Leches.*

**You can count on Trigal Dorado for:**

Authenticity  
Consistency  
Versatility

**Puedes contar con Trigal Dorado para:**

Autenticidad  
Consistencia  
Versatilidad

**BAKEMARK**

866.232.8575 | [www.yourbakemark.com](http://www.yourbakemark.com)

Authentic Taste. We Deliver.™