

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Bizcocho |
| Tegral Satin Cream Cake  | 1000 | G | * Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
* Incorporar Tegral Satin Cream Cake.
* Mezclar por dos minutos hasta obtener una preparación homogénea.
* Aplicar 225 gr de batido en moldes circulare y realizar cakes de 2 cm de altura aprox.
* Hornear a 170°C por lapso de 15 minutos.
 |
| Aceite | 200 | G |
| Agua | 250 | G |
| Huevos | 350 | G |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Ganache de Dulce de Leche |
| Carat Coverlux Semi Amargo | 250 | G | * Mezclar en una cacerola Chantypak y Dulce de Leche Puratos.
* Llevar a hervor.
* Volcar sobre Carat Coverlux Semi Amargo.
* Dejar reposar durante un minuto y emulsionar con ayuda de un batidor. Enfriar y colocar en manga.
 |
| Chantypak | 250 | G |
| Dulce de Leche Puratos | 250 | G |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Armado y Decoración  |
| Dulce de Leche Puratos | 750 | G | * Batir Ambiante a punto y reservar en frío.
* Colocar el primer cake sobre un disco de cartón.
* Con la ayuda de una manga disponer una capa de Dulce de Leche Puratos.
* Posteriormente colocar el segundo cake
* Colocar una capa de ganache de Dulce de Leche y Chocolate.
* Repetir esta última acción hasta lograr la altura deseada en el pastel.
* Reservar en cámara de frio hasta que tome consistencia.
* Cubrir la totalidad del pastel con la crema Ambiante.
* Realizar el unicornio, orejas y pestañas con pasta de goma coloreada con colorantes vegetales.
* Realizar copos y pompones de Ambiante coloreada para formar la crin.
 |
| Ambiante | 800 | G |
| Pasta de Goma | 400 | G |
| Colorantes | C/N |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 2 Tortas de 2000 g aprox.