

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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.