|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento |
| Tegral Satin Cream Cake  | 1000 | g | 100% |  | Colocar todos los ingredientes en la batidora. Batir con paleta en velocidad lenta aproximadamente 2 minutos hasta lograr una mezcla homogénea. Disponer la preparación en una manga y estivar botones de 30 g aproximadamente en una lata, separados entre sí para que no se toquen. Hornear sin vapor a 180º C durante 20 minutos aprox. Alternativas adicionales: Colorear los whoopies colocando en el batido el color deseado. Antes de ingresar los Whoopies al horno, colocarle azúcar en la superficie del mismo en forma de lluvia, para darle una estética y corteza levemente más crujiente. |
| Agua | 200 | g | 20% |  |
| Aceite | 200 | g | 20% |  |
| Huevo  | 350 | g | 35% |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento |
| Ovablanca | 500 | g | 100% |  | Batir durante 12 minutos el Ovablanca y agua hasta lograr un punto de pico firme. Hidratar la gelatina y calentarla junto con la pulpa e incorporarla al batido de merengue anteriorColocar en manga en inmediatamente y rellenar los whoppies. Opcionalmente se puede reemplazar la pulpa de frutilla por otro sabor, como ser maracuyá, mango, chocolate, dulce de leche, banana, et |
| Agua | 200 | g | 40% |  |
| Gelatina sin sabor | 15 | g | 3% |  |
| Pulpa de Frutilla | 200 | g | 40% |  |
| Carat Coverlux semiamargo | 400 | g | 80% |  |
| Carat Decorcrem Semiamargo | 300 | g | 60% |  |
|  |  |  |  |  |

#### Tips

Se pueden elaborar con cualquiera de los sabores de Tegral Satin Cream Cake.

Se puede colorear el batido con colorantes en polvo o en pasta

#### Rendimiento

Rinde 70 piezas / porciones de 45 g.