

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Bizcocho |
| Tegral Satin Cream Cake Chocolate | 250 | G | * Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua, aceite y miel.
* Incorporar Tegral Satin Cream Cake Chocolate y el polvo de almendras.
* Mezclar por dos minutos en batidora con lira hasta obtener una preparación homogénea.
* Aplicar 180 gr de batido en moldes circulares y realizar cakes de 1 cm de altura aprox.
* Hornear a 170°C por lapso de 10 minutos. Desmoldar y dejar enfriar.
* Esparcir una capa de Fruitfil Frambuesa en la superficie de cada bizcocho y congelar.
 |
| Aceite | 100 | G |
| Agua | 150 | G |
| Huevos | 88 | G |
| Miel | 15 | G |
| Polvo de Almendras | 30 | G |
| Fruifil Frambuesa | 320 | G |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Mousse de Chocolate Blanco |
| Belcolade Selection Blanc | 600 | G | * Fundir Belcolade Selection Noir junto con la leche.
* Incorporar Bavarois Neutro y mezclar hasta disolver.
* Agregar Chantypak batida a medio punto con movimientos envolventes.
 |
| Leche | 400 | G |
| Bavarois Neutro | 240 | G |
| Chantypak | 1000 | G |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

#### Armado y Decoración

Utilizar aros de 18 cm de diámetro y 6 cm de alto con acetato y enfilamar la base del mismo. .

Colocar mousse de chocolate blanco hasta alcanzar 5 cm de altura del molde.

Insertar el bizcocho congelado en la mousse. Congelar.

Desmoldar y glasear con Brillo Neutro Miroir a 30°C.

Decorar la base con virutas de chocolate semiamargo y la superficie con decoraciones de chocolate.

#### Rendimiento

Rinde 4 piezas de 900 g.