

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Budín | | | | | Procedimiento |
| **Tegral Satin Cream Cake** | 800 | g |  |  | * Colocar todos los ingredientes en una batidora y batir por 2 minutos a velocidad media. * Colocar la preparación en una bandeja de 60cm x 40cm, con un papel manteca de base. * Cocinar la preparación por 10 a 12 minutos a 180°C. * Cortar 3 discos de 20cm de diámetro y una franja de bizcocho que rodee toda la circunferencia del molde. |
| **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** | 200 | g |  |  |
| Huevos | 350 | g |  |  |
| Agua | 250 | g |  |  |
| Aceite | 200 | g |  |  |
| Colorante Rojo | 5 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Crema de Queso | | | | | Procedimiento |
| Leche | 250 | g |  |  | * En una batidora con paleta, mezclar los 600gr. de queso crema con el azúcar, esencia de vainilla, ralladura de limón. * Posteriormente calentar a 80°C los 250 g de leche y mezclar con el **Bavarois Neutro**. * Retirar del fuego y mezclar ambas preparaciones. * Finalmente incorporar **Chantypak** y la crema de leche a medio batir, mezclar de forma envolvente, hasta lograr homogeneidad en la crema mousse de queso. |
| **Bavarois Neutro** | 200 | g |  |  |
| Azúcar | 150 | g |  |  |
| Queso Crema | 600 | g |  |  |
| Esencia de Vainilla | 5 | g |  |  |
| Ralladura de Limón | 2 | g |  |  |
| **Chantypak** | 600 | g |  |  |
| Crema de Leche | 200 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Montaje

* Disponer de tres biscochos circulares Red Velvet.
* Mediante una manga con boquilla lisa, aplicar la crema mousse de queso entre los bizcochos hasta
* lograr tres capas y obtener el postre individual.
* Finalmente decorar con la crema mousse de queso y frutos rojos de estación, cubiertos con brillo
* **Harmony Cold** para realzar y proteger las frutas.

#### Rendimiento aproximado: 2 un de 1800 g c/u.