

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Bizcocho | | | | | Procedimiento |
| **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** | 500 | g |  |  | * Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta por 2 minutos a velocidad media. * Luego colocar desmoldante **Spraylix** en 2 torteras de 15 cm de diámetro donde volcaremos la mezcla anterior. * Llevar a horno por 35 - 40 minutos a una temperatura de 170º C. * Dejar enfriar y reservar. * Cortar 9 discos |
| Huevos | 175 | g |  |  |
| Agua | 125 | g |  |  |
| Aceite | 100 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Crema de Chocolate | | | | | Procedimiento |
| **Chantypak** | 250 | g |  |  | * Calentar los 250 g. de crema **Chantypa**k y mezclar con el **Carat Coverlux Semi Amargo**, previamente fundido, hasta obtener una ganache. * Incorporar el **Bavarois Neutro**. * Añadir el resto de la crema **Chantypak** semi batida, con movimientos envolventes, hasta obtener una crema de chocolate sostenida. |
| **Carat Coverlux Semi Amargo** | 250 | g |  |  |
| **Bavarois Neutro** | 150 | g |  |  |
| **Chantypak** | 375 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Montaje

* Colocar uno de los discos de budín sobre una base para tortas, colocar una capa de crema de chocolate del mismo espesor del bizcocho.
* Repetir la operación hasta completar los 3 bizcochos intercalados con la crema de chocolate.
* Llevar a freezer por 1 hora.
* Decorar con una manga y una boquilla rizada, agregando frutos rojos o frutillas para complementar la decoración.
* Aplicar, opcionalmente, decoraciones de **Carat Coverlux**.

#### Rendimiento

Rinde 3 piezas de 640 gr. aproximadamente.