

VENECIANO INDIVIDUAL BLANCO O SEMIAMARGO



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

BIZCOCHO BASE

Tegral budín Sin Azúcar	500 g
Huevos	175 g
Aceite	100 g
Agua	125 g

- Integrar los huevos, agua y aceite en una batidora y agregar el **Tegral Budín Sin Azúcar**.
- Mezclar por 3 minutos.
- Verter en chapa con una altura de 1 cm, retirar, enfriar y cortar en pequeños cubos.
- Hornear los cubos hasta dorarlos. Reservar

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Leche	200 g
Yemas	50 g
Edulcorante líquido	2,5 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua	20 g
Belcolade Blanco Sin Azúcar*	225 g
Festipak	400 g

- Calentar la leche a 90°C y verter sobre las yemas con el edulcorante (pasteurizar a 85°C), realizar una crema inglesa, y agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada.
- Verter la crema inglesa sobre el chocolate blanco y mezclar hasta integrar.
- Combinar ambos preparados hasta obtener una ganache de chocolate blanco a medio punto.
- Mezclar con la crema **Festipak** batida.

* Para negro, sustituir por **Belcolade Sin Azúcar Semiamargo**.

RELLENO DE FRAMBUESA, MONTAJE Y DECORACIÓN

Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	c/n
--	-----

- Disponer en vaso la mousse de chocolate blanco hasta la mitad de este.
- Colocar una capa fina de relleno de frambuesa sin azúcar.
- Disponer sobre el relleno los cubos de **Tegral Budín Sin Azúcar** tostados.
- Terminar con decoraciones en chocolate (opcional).