

Receta | **Cake corazón bañado en chocolate**



Ingredientes bizcocho

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	250 g
Huevos	90 g
Agua	70 g
Aceite	50 g

Ingredientes corazón de chocolate

Carat Coverlux Leche	250 g
Huevos	90 g
Agua	70 g

Ingredientes para el armado

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	250 g
Huevos	90 g
Agua	70 g
Aceite	50 g

Procedimiento bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes por dos minutos y colocar en una placa con papel manteca.
- Llevar a un horno de 180° C por 15 minutos, dejar enfriar y luego cortar 2 unidades con la forma de corazón del molde ya elegido.

Procedimiento corazón de chocolate

- Derretir el Carat Coverlux Leche de 42° a 45° C.
- Disponer el chocolate dentro del molde, cubrir toda la superficie interna y retirar el excedente, dejar enfriar y repetir la operación y reservar.

Procedimiento armado

- Armar dentro del corazón una capa de dulce de leche Puratos y luego el Carat Supercrem Avellanas terminando por último con el bizcocho de chocolate.
- Llevar al frío y desmoldar cuando el corazón despegue del molde.
- Terminar la presentación con unas líneas de Carat Coverlux semiamargo y unos pedacitos de bizcocho y avellanas.

Receta | **Cake corazón bañado en chocolate**



Tips & Trucos:

Para terminar, también podemos pasar todo el borde del corazón por Carat Coverlux Leche y pegar las avellanas picadas caramelizadas.

Rendimiento

2 unidades de 600 g c/u.