

**Ingredientes.**

Tegral Patacrout	1000 g
Huevos	150 g
Mimetic	400 g

Procedimiento – (Masa sable)

- Mezclar todos los ingredientes, hasta lograr una masa suave y homogénea.
- Estirar la masa y moldear en bases para tartas.

Ingredientes.

Carat Supercrem Avellanas	600 g
----------------------------------	--------------

Procedimiento – (Relleno de avellanas)

- Sobre la masa sable aplicar la crema de relleno Carat Supercrem Avellanas.

Ingredientes.

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevos entero	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Avellanas trozadas	200 g
Azúcar Impalpable	100 g

Procedimiento – (Relleno budín de vainilla)

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar la premezcla Tegral Satin Cream Cake y mezclar hasta homogeneizar.
- Verter el budín de vainilla sobre la masa sable, previamente cubierta con Carat Supercrem Avellanas.
- Finalmente aplicar avellanas trozadas en la superficie de cada tarta.
- Hornear a +/-160°C por aprox. 35 minutos.

Montaje y decoración final.

Como decoración final, espolvorear azúcar impalpable en la superficie de cada tarta.

Trucos y recomendaciones: Opcionalmente se puede reemplazar el relleno de Carat Supercrem Avellanas con dulce de leche repostero de Puratos.

Al combinar el budín de vainilla con el Carat Supercrem de Avellanas obtendremos sabor, color y textura en el producto final. Una combinación totalmente innovadora y netamente artesanal.

Rendimiento aprox. 6 unidades de 710 g. c/u.