



## Ingredientes.

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	500 g
Huevos entero	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

## Procedimiento – (Relleno T. S. C. Cake Vainilla)

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar la premezcla Tegral **Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar.
- Verter en una manga y reservar en cámara de frío.

## Ingredientes.

<b>T. Satin Cream Cake Chocolate</b>	500 g
Huevos entero	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

## Procedimiento – (Relleno T.S.C.C Chocolate)

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar la premezcla Tegral **Satin Cream Cake Chocolate** y mezclar hasta homogeneizar. Verter en una manga y reservar en cámara de frío.

## Relleno - Ingredientes.

<b>Carat Supercrem Semiamargo</b>	250 g
-----------------------------------	-------

## Procedimiento – (Relleno)

- Colocar Carat Supercrem Semiamargo en una manga y mantener a una temperatura de 30°C.
- Reservar en un lugar cálido hasta utilizar.

## Decoración - Ingredientes.

<b>Carat Coverlux Blanco</b>	200 g
Nueces pecan	100 g
<b>Carat Coverlux Semiamargo</b>	100 g

## Procedimiento – (Decoración)

- Fundir Carat Coverlux Blanco a 40°C colocar en un cornet y reservar en un lugar templado.
- Tostar las nueces pecan a una temperatura de +/- 160°C por lapso de 15 minutos.
- Fundir Carat Coverlux Semiamargo a 50°C. posteriormente realizar distintos motivos entre hilos y plaquetas de chocolate.
- Reservar para utilizar en la decoración final.

## Montaje y decoración final.

Disponer de moldes de papel para pudding cake y con la ayuda de ambas mangas, intercalar los batidos de Satin Cream Cake vainilla y chocolate.

En el centro de cada pudding, depositar 40 g de Carat Supercrem Semiamargo.

Finalmente completar con los batidos de ambos satin, hasta completar el peso del pudding cake.

Antes de ingresar al horno y sobre la superficie de cada cake, realizar una incisión que alcance ambos extremos.

Hornear a +/- 170°C por lapso de 35 a 40 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Fundir Carat Coverlux Blanco a 40°C y por medio de un cornet, aplicar en la superficie de cada cake.

Finalizar con nueces pecan, polvo de pistachos y finas decoraciones elaboradas con Carat Coverlux Semiamargo.

## Trucos y recomendaciones.

Recomendamos intercalar los batidos de vainilla y chocolate, para lograr un buen marmolado en el producto final. También aconsejamos realizar una incisión en la superficie de cada pudding, ya que esta acción beneficiara a la presentación final de cada especialidad.

**Rendimiento aprox.** 6 unidades de 410 g.