



Ingredientes Base

Tegral Patacrout	500 g
Mimetic 32	200 g
Huevos	75 g
Carat Coverlux Blanco	500 g
Colorante rojo liposoluble	c/n

Procedimiento Base

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa lisa
- Estirar y forrar los moldes de tartaletas
- Llevar a un horno de 180° C por 15 minutos, dejar enfriar y reservar.
- Derretir el Carat Coverlux Blanco a 42° C y colorear (mixear si es necesario para incorporar mejor el color)
- Una vez realizado colocar sobre una base adecuada la tartaleta boca abajo, bañar con el Carat Coverlux y dejar enfriar sin mover la tartaleta y reservar.
- Con el mismo Carat Coverlux rojo derretido estirarlo bien fino sobre una hoja de acetato, dejar lograr la primera cristalización y con un cortante de corazón realizar las decoraciones. Reservar.

Receta | Tarta individual de frutos rojos



Ingredientes para la ganache de Moras

Carat Coverlux Blanco	300 g
Manteca	40 g
Chantypak	50 g
Moras	75 g

Procedimiento ganache de Moras

- En una cacerola mediana calentar la crema junto con las moras mixear y tamizar y volcar sobre el Carat Coverlux Blanco, esperar unos minutos, mezclar y formar la ganache.
- Luego agregar la manteca pomada, mezclar y volcar en los moldes de tartaleta. Dejar enfriar.

Rendimiento

8 piezas de 150 g