

Receta | **Lingote de chocolate, dulce de leche y almendras.**



Ingredientes mousse de avellanas

Chantypak	600 g
Leche	240 g
Bavarois neutro	100 g
Carat Coverlux leche	240 g
Carat Supercrem Avellanas	120 g
Carat Coverlux Leche	500 g
Aceite	50 g
Almendras tostadas y picadas	150 g

Procedimiento

- Batir la crema a medio punto y reservar
- Calentar la leche entre 55° y 60° C y mezclar con el Bavarois neutro
- Derretir el Carat Coverlux junto al Carat Supercrem Avellanas y añadir con la mezcla de leche y Bavarois Neutro.
- Por último, mezclar con la crema semi batida, colocar la preparación en una manga y disponer dentro de los moldes de aproximadamente 100gr c/u.
- Llevar al freezer
- Derretir el Carat Coverlux leche agregar el aceite y las almendras y utilizar a 35° C.

Receta | **Lingote de chocolate, dulce de leche y almendras.**



Ingredientes para la terminación

Dulce de leche Puratos 500 g

Procedimiento terminación

- Desmoldar la mousse congelada y bañar el coating hasta la mitad y dejar enfriar.
- Por último, terminar con copos de dulce de leche y trocitos de almendras

Tips & Trucos

Se puede reemplazar el producto Bavarois Neutro por 15 g de gelatina hidratada em 75 g de agua y activada.

Rendimiento

12 unidades de 150 g c/u.