

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Tegral Torta | 500 | g |  |  | * Colocar Tegral Torta, huevos y agua en la batidora y con el globo batir por 6 minutos a velocidad máxima. * Colocar en molde previamente enmatecado y enharinado. * Hornear por 45 minutos a 170 grados. * Por otro lado mezclar Dulce de leche Puratos con Supercrem Avellanas hasta homogeneizar. Reservar en una manga pastelera. * Una vez frio el bizcocho, hacer 2 cortes transversales, humedecer con Dulcerío y rellenar con la mezcla anterior. * Reposar un dia con peso para que se asiente la preparación. |
| Huevos | 120 | g |  |  |
| Agua | 90 | g |  |  |
| Dulcerío | 300 | g |  |  |
| Dulce de leche Puratos | 1000 | g |  |  |
| Supercrem Avellanas | 200 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Ambiante | 1000 | g |  |  | * Batir Ambiante a velocidad media hasta lograr la consistencia deseada. * Espatular una fina capa de crema sobre el pastel armado y llevar a la heladera por 15 minutos para que seque. * Colocar las granas en el centro. * Colocar Ambiante en una manga pastelera y disponer una capa gruesa de crema arriba y abajo del sector decorado. * Con una espátula y teniendo la torta en un plato giratorio alisar la crema. * Por ultimo alisar la parte superior. * Pincear Polvo plateado disuelto en Alcohol. |
| Granas de Colores | 120 | g |  |  |
| Colorante plateado | 3 | g |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 2 piezas / porciones de 22 cm.