

|  |  |
| --- | --- |
| IngredientesPara la Base | Procedimiento |
| Satin CC Chocolate | 250 | g |  |  | Colocar todos los ingredientes en la batidora, y con ayuda de la paleta mezclar a velocidad media por 2 min.Cocinar en una placa de 30x40 a 170° por 15 minutos. |
| Huevos | 75 | g |  |  |
| Aceite | 50 | g |  |  |
| Agua | 60 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| IngredientesPara la Mousse de cafe | Procedimiento |
| Leche | 150 | g |  |  | Infusionar la leche con el café, colocarlo en un bowl y cuando este a 50° agregar en forma envolvente la Chantypak a medio punto.Verter sobre la base y emparejar. Llevar al freezer.Una vez congelado cortar en lingotes de 4x10.Reservar en el Freezer cortados hasta el bañado. |
| Café Instantáneo | 45 | g |  |  |
| Bavaroise Neutro | 150 | g |  |  |
| Chantypak | 750 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| IngredientesPara el Baño  | Procedimiento |
| Carat Coverlux Leche | 500 | g |  |  | Fundir el Carat Coverlux Leche, agregar Supercrem de Avellanas y aceite, mezclar bien la preparación e incorporar las avellanas tostadas y molidas.Utilizar esta preparación a 45°.Sumergir los lingotes con ayuda de dos palillos, limpiar la base y colocar sobre el cartón de presentación. |
| Aceite de girasol | 50 | g |  |  |
| Supercrem de Avellanas | 50 | g |  |  |
| Avellanas Molidas | 100 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| IngredientesPara la Mousse de Avellanas | Procedimiento |
| Cremy 4x4 | 175 | g |  |  | Batir Cremy 4x4 y la leche tibia por 3 minutos.Agregar Supercrem de Avellanas tíbio. Batir 1 minuto mas.Reposar en la heladera por 10 minutos.Incorporar la Chantypak ¾ punto.Colocar en una manga pastelera con pico rizado.Decorar los lingotes y finalizar con 3 mitades de avellanas y un palillo de chocolate. |
| Leche | 500 | g |  |  |
| Supercrem Avellanas | 150 | g |  |  |
| Chantypak | 250 | g |  |  |
| Avellanas | 50 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde xx piezas / porciones de 4,5x10 cm