

Budín Americano con Corazón de Chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate



Receta

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000	G
Huevos	350	G
Agua o Leche	250	G
Aceite	200	G
Carat Filocrem Semiamargo	350	G

Método

Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, aceite y agua o leche.

Incorporar el **Tegral Satin Cream Cake Chocolate**

Mezclar en forma envolvente hasta integrar por completo los ingredientes.

Sobre la base del molde de papel depositar 170 g de la mezcla de budín, luego agregar 50 g del relleno para cocción **Carat Filocrem**, finalmente cubrir este último relleno con la segunda mitad de 120 g de la mezcla.

Cocinar con vapor a una temperatura de +/- 170° C durante 35 a 40 minutos (aprox).

Ensamblado

Decorar con la ayuda de un pincel aplicar 400 g chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** en la totalidad del budín, luego cubrir con 400 g virutas de chocolate **Carat Coverlux Semiamargo** y finalizar con 100 g de cacao en polvo.

Tips & Trucos

El chocolate Coverlux y el cacao en polvo se consideran insumos para la decoración por lo que son optativos y no están contemplados en el cálculo de rendimiento.

Rendimiento aproximado

5 unidades de 400 g