|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Para el Bizcocho | | | | | Procedimiento |
| Tegral Satin Cream cake | 1000 | g |  |  | * Colocar todos los ingredientes en el bol de la batidora y con ayuda de la paleta batir a velocidad media por 2 minutos. * Colocar en una lata con antiadherente de 40x60 y hornear a 170° por 15/20 minutos. * Una vez Frio cortar círculos de 20cm. |
| Agua | 250 | g |  |  |
| Aceite | 200 | g |  |  |
| Huevos | 350 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Para la Mousse y decoración | | | | | Procedimiento |
| Chantypaky | 1500 | g |  |  | * Batir la crema Chantypak a medio punto, agregar el Decorcrem Fundido a 45°. * Montar la torta utilizando para cada un 3 bizcocho intercalándolos con la Mousse. * Posteriormente cubrir todos los laterales con La mousse y pegarle trozos pequeños de Carat Coverlux semiamargo, decorar la parte superficial con la misma preparación colocada en una manga con pico rizado. |
| Decorcrem Semiamargo | 450 | g |  |  |
| Carat Coverlux Semiamargo | 400 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 2 piezas / porciones de 1000 g.