



Bizcochuelo

Tegral Bizcochuelo	500	g
Huevos	350	g
Agua	75	g

Procedimiento

- Colocar todos los ingredientes en la batidora, con el accesorio batidor y batir por 10 minutos a velocidad rápida.
- Colocar 450 gr de batido en moldes enmantecados y cocinar durante 45 minutos a 180°C.

Relleno

Chantypak	500	g
Carat Coverlux S. A.	150	g

Procedimiento

- Calentar 150 gr de **CHANTYPAK** a una temperatura de 85° C.
- Fundir en microondas los 150 gr de **CARAT COVERLUX S. A.** y realizar una ganache con la crema caliente.
- Batir a medio punto el resto de la crema.
- Cuando la ganache haya descendido a 40° C, integrar de forma envolvente a la crema semi batida, hasta homogeneizar la mousse, reservar.

Receta | Torta de cumpleaños



Ingredientes

Chantypak	75	g
Glucosa	125	g
Gelatina sin sabor	10	g
Agua	20	g
Carat Coverlux S. A.	250	g
Harmony Cold	250	

g

Procedimiento

- Hidratar la gelatina con el agua dejar solidificar en el freezer.
- Calentar la crema **CHANTYPAK** con la glucosa hasta lograr los 85°C.
- Agregar la gelatina cortada en cubos y disolver por completo.
- Posteriormente incorporar el chocolate **CARAT COVERLUX S. A.** y el brillo **HARMONY COLD**.
- Finalmente homogeneizar con mixer hasta lograr el brillo deseado.
- Cubrir con un film de contacto y dejar reposar a temperatura ambiente durante 2 horas.
- Fundir y utilizar a una temperatura de 40° C.

Monedas de chocolate

Fundir **CARAT COVERLUX S. A.** en microondas, a 3/4 de potencia en intervalos de 30 segundos, hasta alcanzar los 50°C.

Sobre un plástico o una hoja de acetato, realizar gotas con una manga, separadas entre sí por unos 2 cm una de otra.

Antes que solidifiquen, colocar otra hoja de acetato sobre las gotas y presionarlas suavemente hasta aplanar las mismas.

Llevar a frio para que solidifiquen y desmolden.

Montaje y decoración

Cortar el bizcochuelo a la mitad, tomar la primera capa del bizcochuelo y humedecerlo con almíbar.

Con una manga, colocar la mousse de chocolate sobre el bizcocho.

Colocar la segunda capa de bizcochuelo y mojar con almíbar.

Esparcir crema **CHANTYPAK** batida a punto chantilly y cubrir la torta de forma pareja.

Alisar la superficie y los laterales.

Bañar con el glassage la parte superior de la torta, permitiendo que se deslice el glassage por los laterales

Realizar copos de crema batida y decorar con monedas de chocolate sobre los copos de crema.

Receta

Torta de cumpleaños



Rendimiento

Rinde 2 piezas de 110gr.