



Ingredientes

Tegral Satin Cream Cake	500	g
Huevos	60	g
Manteca	100	g
Carat Supercrem Avellanas	500	g
Carat Coverlux Semiamargo	300	g

Procedimiento

- Amasar Tegral Satin CC, huevos y manteca los hasta lograr una pasta lisa y homogénea.
- Dejar enfriar por 15 min en cámara de frío.
- Estirar a un espesor de 3 mm, cortar con cortante circular y depositar en placa.
- Con la ayuda de una manga dosificar el relleno **Carat Supercrem Avellanas** en el centro de la pieza.
- Cortar un nuevo círculo y depositar por encima del anterior haciendo presión en los bordes para asegurar que no se escape el relleno.
- Llevar al horno con una temperatura de 180° C por lapso de 10min.
- Una vez frío bañar la mitad con Carat Coverlux Semiamargo a 45° decorar con granas y dejar cristalizar.

Rendimiento

Rinde 20 piezas de 45gr.