

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Tegral Patacrout | 250 | g |  |  | Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa homogénea.  Con la ayuda de un palote estirar la masa hasta lograr un espesor de 3 mm.  Forrar 2 bases de tarta de 20 cmm  Hornear a 180° por 15 minutos. |
| Mimetic32 | 100 | g |  |  |
| Huevo | 25 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Cremy 4x4 | 150 | g |  |  | Hidratar la gelatina con la mitad del agua.  Mezclar **Dulcerío** junto al jugo y ralladura de limón y el agua restante, incorporar **Cremy 4x4** y batir 4 minutos a velocidad media o hasta obtener una mezcla homogénea.  Agregar la gelatina tibia y colocar dentro de las bases cocidas.  Llevar a frios por 2 hs |
| Dulcerio | 450 | g |  |  |
| Agua | 90 | g |  |  |
| Jugo de Limon | 90 | g |  |  |
| Ralladura de Limon | 10 | g |  |  |
| Gelatina SS | 10 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Ovablanca | 500 | g |  |  | Batir a velocidad máxima por 10 minutos.  Colocar en una manga pastelera con pico Saint Honore y decorar |
| Agua | 200 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 2 piezas / porciones de 20 cm c/u.