

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Cremy 4x4 | 125 | g |  |  | * Colocar Cremy 4x4 junto con la leche y batir por 2 minutos hasta que la preparación quede bien homogénea * Incorporar el Decorcem Blanco, y reservar en una manga pastelera * Procesar 100 gr de Duraznos con 50 de Almibar hasta lograr la consistencia de una salsa. * Colocar en la base del vaso el culis. * Llenar a ¾ con la pastelera de Chocolate Blanco y cubrir con duraznos en gajos cubiertos con Harmony Cold. * Finalizar con decoraciones realizadas con Carat Coverlux Blanco. |
| Leche | 375 | g |  |  |
| Decorcrem Blanco | 100 | g |  |  |
| Duraznos en almibar | 500 | g |  |  |
| Brillo Harmony Cold | 30 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 8 piezas / porciones de 150 g c/u.