

Receta Pionono relleno con mousse de chocolate



Ingredientes

Torta	500	g
Huevos	200	g
Agua	180	g

Procedimiento

Colocar todos los ingredientes en la batidora.

Batir con globo en velocidad alta durante 6 minutos.

Verter el batido en una placa rectangular y realizar piononos de 0,5 cm de altura.

Hornear a +/- 170° C por lapso de 10 minutos.

Post cocción reservar en cámara de frío.

Ingredientes

Mousse		
Chantypak	350	g
Carat Decorcrem	150	g
Semiamargo		
Cubierta		
Carat Decorcrem	300	g
Semiamargo		

Procedimiento

Mousse

Batir la crema Chantypak a medio punto. Agregar el Carat Decorcrem previamente ablandado (se puede llevar a microondas por unos segundos hasta lograr una consistencia floja pero no demasiado fluída).

Receta **Pionono relleno con mousse de chocolate**



Incorporar el Decorcrem a la crema con movimientos envolventes.

Con ayuda de una espátula, esparcir una capa de mousse de chocolate sobre el pionono. Enrollar.

Llevar a frio por 3hs. Aproximadamente.

Para cubrir el arrollado, disponerlo en una rajilla e ir cubriendo la superficie del pionono con el Decorcrem previamente fundido.

Llevar a heladera hasta que se solidifique la cubierta

Rendimiento

Rinde 2 piezas / porciones de 1000 g.