

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento |
| Tegral Satin Cream Cake | 500 | g | 100% |  | Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.Incorporar **Tegral Satin Cream** Cake.Mezclar por dos minutos hasta obtener una preparación homogénea.Colocar en una placa enmantecada y enharinada o con papel manteca.Hornear a 170°C por lapso de 25 minutos. |
| Aceite | 100 | g | 20% |  |
| Agua | 125 | g | 25% |  |
| Huevos | 175 | g |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento |
| Dulce de Leche Puratos | 500 | G |  |  | Desmenuzar el bizcocho y mezclar con 500 gr de **Dulce de Leche Puratos**. mezclar hasta obtener una masa homogénea.Fundir chocolate Carat Coverlux blanco y leche entre 42°c y 45° C.Hacer esferas de 30gr con la mezcla y colocar el palito previamente pasando la punta por Carat Coverlux fundido para que se pegue bien y dejar enfriar.Luego sumergir cada esfera ,con ayuda del palito, en el baño de repostería carat coverlux y ubicar en una placa con papel film o papel manteca.Decorar con granas de chocolate antes de que solidifique completamente el carart coverlux y dejar enfriar.  |
| Bizcocho | 900 | G |  |  |
| Carat Coverlux Blanco | 500 | G |  |  |
| Carat Coverlux Leche | 500 | G |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Tips: Podemos colorear el carat coverlux blanco con colorante liposoluble para darle colores divertidos a nuestros Cakepops