

Composición

Crema Pastelera

Bizcocho



Crema Pastelera

Cremy 4x4	175	G
Agua	500	G

Método

Batir la **Cremy 4x4** con el agua hasta obtener la crema pastelera.

Bizcocho

Tegral Satin Cream Cake	1000	G
Huevos	350	G
Aceite	200	G
Agua	250	G

Método

Mezclar el **Tegral Satin Cream Cake**, huevos, agua, aceite por lapso de 3 minutos hasta lograr homogeneidad en el batido

Disponer de moldes de papel de 500 g y colocar sobre el mismo 500 g de **Tegral Satin Cream Cake**.

Decorar sobre la superficie con **Cremy 4 x4** en forma de enrejado.

Llevar a horno a 180°C por 35 minutos aproximadamente.

Aplicar **Brillo Multiusos** en caliente sobre el cake.

Rendimiento aproximado

3 Unidades de 500 gr.