

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Tegral Satin Cream Cake Chocolate | 500 | g |  |  | Colocar en un bol de batidora Tegral Satin Cream Cake chocolate, agua, aceite y huevos. Con ayuda de una paleta batir a velocidad media por 1 minuto,  Agregar el chocolate Fundido y batir un minuto más.  Colocar en 2 aros de 20 cm.  Cocinar a 170° por 20 minutos. |
| Huevos | 175 | g |  |  |
| Aceite | 100 | g |  |  |
| Agua | 125 | g |  |  |
| Carat Coverlux Semiamargo | 100 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Mermelada de Damascos | 200 | g |  |  | Realizar una Ganache con Carat Coverlux semiamargo y Chantypak. Dejar que cristalice a temperatura Ambiente.  Untar unos de los discos con la mermelada de damascos y colocar la otra arriba.  Llevar a frio para que se asiente.  Cubrir prolijamente y bañar con Decorcrem a 45°bu |
| Carat Coverlux Semiamargo | 300 | g |  |  |
| Chantypak | 150 | g |  |  |
| Decorcrem Semiamargo | 500 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 1 piezas / porciones de 20 cm.