

## Composición

1. Bizcocho
2. Relleno
3. Decoración



## Receta

<b>Tegral Satin Cream Cake Chocolate</b>	1000	G
Aceite	200	G
Agua	250	G
Huevos	350	G
Miel	50	G

## Método

- Para hacer el Bizcocho, mezclar el **Tegral Satin Cream Cake Chocolate**, el aceite, los huevos, el agua y la miel hasta obtener un amasa homogénea.
- Volcar 400 g de esta mezcla en moldes para bizcochuelo n° 20.
- Cocinar a +/- 170° C durante 30 minutos aprox.

## Receta

Dulce de guinda	500	G
Guindas al marrasquino	200	G
<b>Chantypak</b>	1500	G
Almibar	400	G

## Método

- Batir la crema **Chantypak**
- Realizar 2 cortes a los bizcocho de chocolate.
- Sobre la primer capa colocar almibar y sobre este agregar el dulce de guindas.
- Colocar la segunda capa humedecer con almibar y colocar la crema **Chantypak** junto a las guindas.
- Colocar la tercer capa de bizcocho y cubrirla con crema **Chantypak**.

## Receta

Coverlux	500	G
Semiamargo		

## Método

- Realizar virutas con **Coverlux Semiamargo** y colocarlos sobre el lateral de la torta.
- Finalizar realizando sobre la superficie 8 copos de cremas y en el centro colocar virutas de chocolates

## Rendimiento aproximado

*Rendimiento aproximado de la receta*

**4 unidades de 1200 g**