



**Ingredientes**

<b>Tegral Torta</b>	500	g
Huevos	210	g
Agua	170	g

**Procedimiento**

Batir todos los ingredientes aproximadamente por 6 minutos a velocidad máxima.  
 Verter en moldes de formato circular de 24 cm previamente en mantecados.  
 Cocinar +/- 160º C durante 45 minutos aproximadamente.  
 Desmoldar y reservar.

**Ingredientes**

Leche entera	200	g
Azúcar	90	g
Yemas de huevos	90	g
Gelatina	10	g
<b>Carat Decorcrem Semi Amargo</b>	350	g
<b>Crema Chantypak</b>	500	g
<b>Carat Decorcrem Semiamargo</b>	500	G

**Procedimiento**

Cocinar a 85º C la leche con la gelatina. Verter parte de la leche sobre la mezcla de yemas y azúcar.  
 Verter este preparado o Salsa Inglesa sobre el chocolate.  
 Enfriar esta preparación hasta lograr una temperatura de +/- 30º C.  
 Añadir Chantypak semi batida y mezclar en forma envolvente hasta lograr homogeneidad.  
 Disponer de un aro metálico y colocar dentro la base de Tegral Torta embebido en almíbar.  
 Sobre esta capa colocar mousse de chocolate.  
 Encimar una segunda capa de Tegral Torta embebido en almíbar.  
 Sobre esta capa colocar mousse de chocolate.  
 Encimar una tercera capa de Tegral Torta embebido en almíbar.

# Receta | Torta Molino de Chocolate



Bañar con Carat Decorrem Semi Amargo la totalidad de la torta.

Por medio de una manga pastelera realizar pompones con mousse de chocolate.

Coronar el lateral y la superficie con plaquetas de chocolate Carat Coverlux Blanco.

## Rendimiento

Rinde 1 piezas / porciones de 24 cm.