t

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Bizcocho |
| Tegral Satin Cream Cake Chocolate | 1500 | G | * Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
* Incorporar Tegral Satin Cream Cake Chocolate.
* Mezclar por dos minutos en batidora con lira hasta obtener una preparación homogénea.
* Distribuir en 3 placas de 60x40 con tapete de silicona una capa de 7 mm de espesor.
* Hornear a 180°C por lapso de 12 a 14 minutos.
* Cuando las planchas salgan del horno, apilarlas con papel manteca entremedio.
 |
| Huevos | 525 | G |
| Agua | 375 | G |
| Aceite | 450 | G |
| Ralladura de Naranja | 2 | U |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Ganache de Chocolate |
| Belcolade Noir Selection | 700 | G | * Hervir Chantypak y volcar sobre Belcolade Noir Selection.
* Bajar la temperatura a 35°C y agregar la manteca.
* Mixear hasta obtener una emulsión homogénea, brillante y sedosa.
* Reservar.
 |
| Chantypak | 500 | G |
| Manteca | 50 | G |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Baño de chocolate |
| Belcolade Noir Selection | 1000 | G | * Fundir Belcolade Noir Selection a 40°C
* Agregar el aceite neutro y emulsionar.
* Adicionar las almendras picadas.
* Reservar.
 |
| Aceite Neutro | 100 | G |
| Almendras tostadas y picadas | 100 | G |
|  |  |  |
|  |  |  |

#### Armado y Decoración

Colocar una base de bizcocho y esparcir 500 gr. De *ganache*. Repetir la operación con los dos bizcochos restantes. Utilizar los 250 gr de *ganache* restantes en la parte superior del cake.

Frezar y cortar porciones de 10 x 15 cm. Dejar descongelar en heladera y luego bañar completamente en el baño de chocolate que debe estar a 35°C.

Decorar la superficie con rulos y estrellas de chocolate y pequeños *amarettis*.

#### Rendimiento

Rinde 16 piezas de 330 g.