

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | Procedimiento Bizcocho |
| Tegral Satin Cream Cake Chocolate | 1000 | G | * Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. * Incorporar Tegral Satin Cream Cake Chocolate. * Mezclar por dos minutos hasta obtener una preparación homogénea. * Colocar en una placa de 30x40 cm enmantecada y enharinada. * Hornear a 170°C por lapso de 25 minutos. |
| Aceite | 200 | G |
| Agua | 250 | G |
| Huevos | 350 | G |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | Procedimiento Armado y Decoracion |
| Dulce de Leche Puratos | 1000 | G | * Desmenuzar el bizcocho y mezclar con 1000 gr de Dulce de Leche Puratos. Amasar hasta obtener una masa homogénea. * Colocar porciones de 50 gr en moldes de paletas, hacer presión y colocar el stick de madera. * Enfiar y desmoldar. * Fundir Carat Coverlux blanco a 40°C y Colorear a gusto con colorantes liposolubles. Fundir Carat Coverlux Semimargo 45°C. * Bañar las paletas y decorar con sprinkles. |
| Bizcocho | 1 | U |
| Carat Coverlux Blanco | 600 | G |
| Carat Coverlux Semiamargo | 300 | G |
| Springkles, Sticks de Madera, etc | C/N |  |
|  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 60 piezas 70 gr aprox.