

Pastel caramel AMBER CT.

Tegral Satin Cream Cake – Belcolade Selección AMBER CT –
(CV) Chantypak - Carat Supercrem Avellanas, Belcolade Selección SA.



Ingredientes.

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g
Polvo de almendras	100 g
Esencia de almendras	1 g

Procedimiento – (Bizcocho de almendras)

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua, aceite y la esencia de almendras.
- Incorporar la premezcla Tegral Satin Cream Cake y el polvo de almendras.
- Posteriormente mezclar hasta homogeneizar.
- Verter el batido en moldes rectangulares y realizar bizcochos de 0,5 cm de altura aprox.
- Finalmente espolvorear azúcar impalpable y hornear a 170°C +/- 12 minutos.
- Pos cocción, reservar a temperatura ambiente.

Ingredientes.

Agua	500 g
Azúcar	250 g
Naranjas enteras	1 un
Licor Cointreau	25 g

Procedimiento – (Almíbar de naranja)

- Hervir el agua con el azúcar y agregar las naranjas cortadas en mitades.
- Reducir el almíbar a la mitad, finalmente incorporar el licor de Cointreau.
- Reservar a temperatura ambiente

Ingredientes.

(CV) Chantypak.	500 g
Bavarois Neutro.	100 g
Leche.	200 g
Carat Supercrem Avellanas	250 g

Procedimiento – (Crema de avellanas)

- Batir crema Chantypak hasta lograr media emulsión y mantener en cámara de frío.
- Hidratar el Bavarois Neutro con la leche caliente.
- Posteriormente fundir Carat Supercrem Avellanas y agregar a la mezcla anterior.
- Adicionar la crema Chantypak semi-batida y mezclar hasta obtener la crema de avellanas.

Pastel caramel AMBER CT.

Tegral Satin Cream Cake – Belcolade Selección AMBER CT –
(CV) Chantypak - Carat Supercrem Avellanas, Belcolade Selección SA.

Ingredientes.

Belcolade Selección AMBER CT	500 g
Aceite	50 g
Avellanas/ almendras tostadas y trozadas	150 g

Procedimiento – (Choco Coating AMBER)

- Fundir chocolate AMBER CT a una temperatura de 42°C.
- Agregar el aceite y los frutos secos previamente tostados y trozados.
- Utilizar a una temperatura de 35°C.

Ingredientes.

Belcolade Selección Semiamargo	300 g
--------------------------------	-------

Procedimiento – (Base de chocolate)

- Fundir Belcolade Selección Semiamargo a una temperatura de 45 – 50°C.
- Volcar 2/3 del chocolate sobre una placa de mármol y espatular hasta alcanzar 27-28°C.
- Incorporar los 2/3 de chocolate enfriado, al tercio restante (todavía caliente) y mezclar enérgicamente hasta obtener una temperatura final de 31-32°C.

Montaje y decoración final.

- Disponer de una hoja de acetato y realizar una delgada lámina con el chocolate templado.
- Sobre el chocolate aplicar el primer bizcocho de almendras y humedecer con almíbar de naranja.
- Realizar una (1er) capa con la crema de avellanas y luego encimar, el segundo bizcocho.
- Repetir la acción y aplicar nuevamente la crema de avellanas.
- Llevar a la cámara de frío por espacio de una hora.
- Disponer de un cuchillo pastelero y cortar porciones/lingotes rectangulares.
- Cubrir la superficie y laterales del postre con el chocolate Coating AMBER CT.
- Mediante una manga con boquilla de Saint Honore, aplicar la crema de avellanas en la superficie de cada pastel.
- Finalizar con decoraciones en chocolate, elaboradas con Belcolade Selección Semiamargo.

Rendimiento aprox. 18 unidades. Peso aproximado por unidad: 210 g c/u