

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Base de tarta | | | | | Procedimiento |
| Tegral Patacrout | 500 | g |  |  | * Colocar Tegral Patacrout y Mimetic 32 en la batidora y con ayuda de la paleta formar un arenado. Incorporar la leche vegetal y seguir mezclando hasta lograr una masa. * Estirar de 2.8 mm y fonzar la base de tarta. |
| **Mimetic 32** | 200 | g |  |  |
| Leche vegetal | 70 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Frangipagne | | | | | Procedimiento |
| **Tegral Satin Plant Based** | 400 | g |  |  | * Ablandar Mimetic 32 e incorporar el resto de los ingredientes y mezclar brevemente a velocidad media. * Llenar las tarteras a 2/3, disponer los frutos rojos incrustándolos de forma armónica. * Cocinar durante 40 minutos a 180°C. * Terminar con Azúcar impalpable |
| Polvo de Almendras | 400 | g |  |  |
| Azucar impalpable | 200 | g |  |  |
| **Mimetic32** | 220 | g |  |  |
| Agua | 200 | g |  |  |
| Extracto de almendra | 3 | g |  |  |
| Frutos rojos | 500 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 20 piezas / porciones de 8 cm.