

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes bizcocho | | | | | Procedimiento |
| **Tegral Satin Plant Based** | 1000 | g |  |  | * Batir todos los ingredientes con la paleta por espacio de 3 minutos a velocidad media. * Colocar la preparación en una placa de 40x60 asegurándonos de que quede pareja. * Hornear a 180°C por 17 minutos. * Una vez fría la plancha cortar discos de 16 cm. |
| Agua | 470 | g |  |  |
| Aceite | 220 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes relleno | | | | | Procedimiento |
| **Belcolade Selección Semiamargo** | 450 | g |  |  | * Colocar todos los ingredientes en un bowl apto microondas. * Llevar a fundir e ir mezclando hasta que quede homogéneo, finalizar con mixer para lograr mejor brillo en la ganache. * Reservar en una manga pastelera. * Una vez que la ganache haya cristalizado intercalar discos de bizcocho y ganache con un total de 5 discos por torta. |
| **Ambiante** | 675 | g |  |  |
| Glucosa | 70 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Decoración | | | | | Procedimiento |
| **Ambiante** | 500 | g |  |  | * Batir la crema Ambiante y agregarle diferentes tonalidades de verde. |
| Colorante verde | 5 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | * Decorar la torta en degrade, finalizando con unos copetes realizados con pico rizado. * Decorar con figuras de azúcar, sprinkles a elección siempre verificando que sean aptas. |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 2 piezas / porciones de 18 cm.