

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Base | | | | | Procedimiento |
| **Tegral Patacrout** | 500 | g |  |  | * Mezclar todos los ingredientes, en una batidora, con el accesorio mezclador hasta lograr una masa lisa y uniforme. * Estirar hasta un espesor de 5 mm. * Pre cocinar a 170° C, reservar. |
| **Mimetic 32** | 200 | g |  |  |
| Huevos | 75 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Rellenos | | | | | Procedimiento |
| **Frutfill Frambuesa** | 400 | g |  |  | * Mezclar **Frutfill Frambuesa** con el mix de frutos rojos en forma envolvente. * Esparcir sobre la base de Tegral Patacrout, previamente cocinada, reservar. |
| Mix de frutos rojos | 200 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Crumble | | | | | Procedimiento |
| **Tegral Satin Cream Cake** | 200 | g |  |  | * Mezclar todos los ingredientes, en una batidora con el accesorio mezclador, hasta formar un arenado. * Distribuir el crumble sobre el relleno. * Cocinar por 10 minutos más, hasta dorar el crumble. |
| Harina | 200 | g |  |  |
| Azúcar | 200 | g |  |  |
| **Mimetic 32** | 150 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Tips & Trucos

Una vez cocinado, dejar enfriar y llevar a freezer por 30 minutos, cortar porciones de 10 cm x 4 cm.

Opcionalmente, realizar líneas de **Carat Coverlux Semi Amargo** fundido, el cuál combinará muy bien con el sabor de los frutos rojos.

#### Rendimiento aproximado: 60 piezas de 35 g