

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Budín | | | | | Procedimiento |
| **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** | 500 | g |  |  | * Colocar todos los ingredientes en una batidora y batir por 2 minutos a velocidad media. * Colocar el batido en una placa para horno, previamente enmantecada y empapelada. * Cocinar por 15 minutos a 180°C. * Cortar círculos de 20cm de diâmetro. |
| Huevos | 175 | g |  |  |
| Agua | 125 | g |  |  |
| Aceite | 100 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Mousse de Chocolate Blanco | | | | | Procedimiento |
| Leche | 500 | g |  |  | * Llevar al punto de hervor la leche. * Verter la leche caliente sobre las yemas batidas y pasteurizar hasta lograr 85º C formando una crema inglesa. * Unificar la crema inglesa y el chocolate **Belcolade Selección Blanco**. * Homogeneizar la mezcla hasta obtener una crema suave. * Agregar el **Bavarois Neutro**. |
| Yemas | 100 | g |  |  |
| **Belcolade Selección Blanco** | 550 | g |  |  |
| **Bavarois Neutro** | 70 | g |  |  |
| **Chantypak** | 800 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Decoración | | | | | Procedimiento |
| **Cremfil Maracuyá** | 200 | g |  |  | * Cubrir la superficie de la torta con una capa de Cremfil Maracuyá, de unos 5 milímetros de espesor. |
|  |  |  |  |  |

#### Montaje

* En aro de 15 cm, colocar una tira de acetato y luego disponer la mousse de chocolate blanco.
* Colocar la base de chocolate y congelar para poder desmoldarlo.
* Retirar el acetato y descongelar.
* Cubrir con una fina capa de **Cremfil Maracuyá** y **Harmony Cold**
* Decorar con rulos de chocolate de **Carat Coverlux Semiamargo**.

#### Rendimiento

Rinde 4 piezas de 750 g aproximadamente.