

# Receta | Bavaois de Maracuyá



## Ingredientes Base

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	500	g
Huevos	175	g
Agua	125	g
Aceite	100	g

## Procedimiento

- Batir todos los ingredientes a velocidad media por 2 minutos.
- Colocar y esparcir de manera pareja la preparación, sobre una bandeja de 30 x 40 cm, previamente enmantecada y con papel desmoldante.
- Cocinar a 180°C por 10 minutos.
- Dejar enfriar y cortar círculos de 5 cm de diámetro, reservar.

## Ingredientes Bavaois de Maracuyá

Ambiante	1000	g
Cemfil Maracuyá	300	g
Jugo de limón	15	g
Agua	200	g
Bavaois Neutro	250	g

## Procedimiento

- Batir **Ambiante** a medio punto y reservar.
- Calentar el agua junto con el **Cremfil Maracuyá** y el jugo de limón.
- Agregar el **Bavaois Neutro** y mezclar hasta integrar.
- Mezclar esta preparación en forma envolvente con la crema semi batida en 2 veces, hasta que quede totalmente integrado.

# Receta | Bavarois de Maracuyá

## Ingredientes Decoración

<b>Brillo Miroir</b>	200	g
<b>Belcolade Selection Semiamargo</b>	200	g
Colorante amarillo		c/n

## Tips & Trucos

Nuestro **brillo Miroir** puede colorearse para resaltar o contrastar con el color de la crema, colocando unas gotas de colorante amarillo se verá más destacado.

Opcionalmente se puede reemplazar la base de **Tegral Satin Cream Cake Vainilla** por **Tegral Satin Cream Cake Chocolate**, para combinar con el maracuyá.

## Rendimiento

Rinde 17 piezas de 120 gr aproximadamente c/u.

- Colocar la base del bizcocho en un aro de 5 cm de diámetro x 5 de alto y rellenar con la crema de maracuyá.
- Llevar a freezer por 24 hs, desmoldar y decorar.

## Procedimiento

- Una vez desmoldados, aplicar una fina capa de **Brillo Miroir** en la superficie.
- Colocar una decoración elaborada con **Belcolade Selection Semiamargo**.