



Ingredientes Crocante

Tegral Patacrout	250	g
Mimetic 32	100	g
Huevo	40	g

Procedimiento

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y mezclar con el accesorio "lira o paleta" hasta integrar sin amasar.
- Dejar reposar la masa en frío por 30 minutos.
- Estirar la masa con un palo de amasar, hasta un espesor de 5 milímetros aproximadamente. Colocar la masa sobre una placa siliconada y cocinar por 15 minutos a 180°C.
- Dejar enfriar y desmenuzar la masa.
- Colocar 50 g de la masa partida en el fondo de un vaso.

Ingredientes Crema de Maracuyá

Cremfil Maracuyá	650	g
Dulcerío	50	g

Procedimiento

- Mezclar **Cremfil Maracuyá** con **Dulcerío** hasta integrar.
- Con la ayuda de una manga pastelera, depositar 140 gr de la crema de maracuyá.

Receta | Shot de Maracuyá

Ingredientes Topping

Ambiente	200	g
-----------------	-----	---

Procedimiento

- Batir **Ambiente** hasta lograr un punto chantilly.
- Con una manga pastelera y una boquilla lisa, realizar un copo de crema.

Tips & Trucos

Terminar la decoración con semillas de maracuyá y opcionalmente con un macaron, servir bien frío.

Rendimiento

Rinde 5 piezas de 230 gr c/u.