



Ingredientes Tarta Base

Tegral Patacrout	1000	g
Mimetic 32	400	g
Huevos	150	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 hasta un espesor de 4 milímetros aproximadamente y forrar moldes para tarta, de 20 cm de diámetro por 2,5 cm de alto.
- Cocinar a 180°C por 25 minutos.

Ingredientes Mousse de Chocolate Blanco

Chantypak	70	g
Leche	70	g
Yemas	60	g
Belcolade Selection Blanco	150	g
Bavarois Neutro	70	g
Chantypak	500	g

Procedimiento

- Llevar al punto de hervor 70 gr de crema **Chantypak** con la leche.
- Verter la mezcla en caliente sobre las yemas batidas y pasteurizar hasta lograr 85° C formando una crema inglesa.
- Unificar la crema inglesa y el chocolate **Belcolade Selection Blanco**.
- Homogeneizar la mezcla hasta obtener una crema suave.

Receta | Tarta de Maracuyá

Ingredientes Bizcocho Interior

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

Ingredientes Relleno de Maracuyá

Cremfil Maracuyá	1200	g
-------------------------	------	---

Ingredientes Decoración

Ovablanca	250	g
Agua	100	g

Armado y Decoración

- Sobre la base de tarta, colocar 135 gr de mousse de chocolate blanco, seguidamente colocar un disco de **Tegral Satin Cream Cake Vainilla** y llevar 2 hs a refrigeración.
- Colocar 200 gr de **Cremfil Maracuyá** y emparejar la superficie, luego pintar con brillo **Miroir**.
- Realizar copos de merengue en la superficie de la tarta y decorar con flores comestibles.

Rendimiento

Rinde 6 piezas de 700 gr c/u.

- Agregar el **Bavarois Neutro**.
- Semi batir crema **Chantypak** restante y agregar a la preparación anterior.
- Finalmente mezclar, homogeneizar la mousse de chocolate blanco.

Procedimiento

- Batir todos los ingredientes por 2 minutos a velocidad media.
- Volcar la preparación sobre una placa siliconada, logrando un espesor de 5 a 6 milímetros, cocinar 15 minutos a 180°C.
- Dejar enfriar y cortar círculos de 20 cm de diámetro.

Procedimiento

- Colocar **Cremfil Maracuyá** en una manga pastelera y reservar para rellenar.

Procedimiento

- Colocar ambos ingredientes en una batidora y batir a velocidad rápida hasta lograr un merengue sostenido.