

Receta | Bavaois de Frambuesa



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

Ambiente	1000	g
Fruitfil Frambuesa	300	g
Jugo de limón	15	g
Agua	200	g
Bavaois Neutro	250	g

Procedimiento

- Batir **Ambiente** a medio punto y reservar.
- Calentar el agua junto con el **Fruitfil Frambuesa** 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.
- Colocar la base del bizcocho en un aro de 5 cm de diámetro x 5 de alto y rellenar con la crema de frambuesa.

Receta | Bavarois de Frambuesa

Ingredientes Decoración

Frambuesas Frescas	500	g
Brillo Miroir	200	g
Belcolade Selection Semiamargo	200	g

- Llevar a freezer por 24 hs, desmoldar y decorar.

Procedimiento

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

Tips & Trucos

El **Brillo Miroir** puede colorearse para resaltar o contrastar con el color de la crema, colocando unas gotas de colorante rojo 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 la frambuesa.

Rendimiento

Rinde 17 piezas de 120 gr c/u.