

## Composición.

Tegral Savarín.  
Carat Trufex.

## Relleno.

Ganache de chocolate leche con almendras.  
Crema mousses de chocolate.

## Decoración.

Carat Viruta Semiamargo.  
Avellanas caramelizadas.



## Receta

<b>Tegral Savarin</b>	<b>1000</b>	<b>G</b>
Harina pastelera 0000 (Floja)	500	G
Margarina Vitina hojaldre lamina (Levapan)	400	G
Huevos	200	G
<b>Carat Trufex</b>	<b>640</b>	<b>G</b>

## Método (Masa Sable)

- Mezclar todos los ingredientes, hasta lograr una masa suave y homogénea. Moldear dentro de un pallet o aro de acero inoxidable formato circular.
- Sobre la masa aplicar un papel metálico y para dar peso, agregar un pequeño % de harina.
- Cocinar a +/- 170° C por lapso de 18 a 20 minutos.
- Post cocción y sobre la masa sable, aplicar 100 g de **Carat Trufex** avellanas.
- Reservar a temperatura ambiente.

## Receta (Ganache de chocolate leche con almendras)

Leche entera	300	G
Ralladura de limon	3	Uni.
<b>(CV) Chantypak</b>	<b>295</b>	<b>G</b>
Esencia de almendras	3	G
<b>Carat Viruta Leche</b>	<b>1050</b>	<b>G</b>
Mantequilla	150	G
Azucar liquido invertido	120	G

## Método.

- Calentar la crema **Chantypak** con la leche y la ralladura de limón hasta lograr 85°C. (Posteriormente colar la preparación)
- Incorporar la esencia de almendras y disolver por completo.
- Luego agregar el chocolate **Carat Viruta Leche** y remover suavemente hasta integrar.
- Finalmente añadir la mantequilla y el azúcar invertido.
- Mezclar manualmente hasta lograr homogeneidad y brillo en la ganache.

## Receta (Crema de chocolate)

Leche entera	250	G
<b>Cremy 4x4</b>	<b>88</b>	<b>G</b>
Licor (Ron)	18	G
Gelatina sin sabor	10	G
<b>Carat Coverlux Blanco</b>	<b>50</b>	<b>G</b>
<b>Carat Viruta Semiamargo</b>	<b>250</b>	<b>G</b>
<b>(CV) Chantypak</b>	<b>250</b>	<b>G</b>
Crema de leche	250	G

## Montaje y decoracion.

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	<b>400</b>	<b>G</b>
<b>Chocolate (Bizcocho)</b>		
<b>Carat Viruta Semiamargo</b>	<b>200</b>	<b>G</b>
<b>Carat Chips Semiamargo</b>	<b>100</b>	<b>G</b>
Avellanas caramelizadas	300	G

## Tips y recomendaciones:

Recomendamos agregar azúcar invertido y mantequilla a la ganache, de esta manera se obtiene estabilidad, sabor y duración en el producto final

Rendimiento Aprox.: 9 unidades. Peso por unidad: 750 g C/U

## Método.

- Calentar la leche a 90C° y mezclar con **Cremy 4x4**.
- Obtener una crema pastelera en caliente.
- Agregar el ron, la gelatina hidratada y la mezcla de ambos chocolates Carat, previamente fundidos.
- Enfriar la preparación hasta lograr una temperatura de +/-40C°.
- Batir la crema **Chantypak** con crema de leche, hasta lograr medio punto.
- Agregar ambas cremas a la preparación y mezclar en forma envolvente hasta obtener la crema mousse de chocolate.
- Reservar en cámara de frío.

## Método.

- Disponer de la base de tarta ya cocida con Carat Trufex avellanas.
- Verter la ganache de chocolate leche con almendras y reposar a temperatura ambiente, hasta que la ganache tome consistencia. Ubicar un bizcocho de chocolate (**T. S. Cream Cake Chocolate**)
- Mediante una manga con boquilla lisa (circular) aplicar la crema de mousse de chocolate en la superficie de la tarta.
- Decorar con hilos curvos de chocolate, elaborados con **Carat Viruta Semiamargo**.
- Finalizar con avellanas caramelizadas, **Carat Chips Semiamargo** y un sello identificativo.