

## Composición.

Tegral Savarín.

## Relleno.

Crema de avellanas.

Bizcocho de almendras.

Ganache de chocolate.

Almibar de naranja.

## Decoración.

Carat Viruta Leche.

Carat Decorcrem Blanco.

Carat Decorcrem Semiamargo.



## Receta:

Huevo	125	G
Polvo de almendras	150	G
Azúcar	100	G
Mantequilla (líquida)	60	G
Clara de huevo	125	G
<b>Tegral Savarin</b>	<b>1000</b>	<b>G</b>
Huevos	350	G
Agua	250	G
Aceite	300	G

## Receta:

<b>(CV) Chantypak</b>	<b>500</b>	<b>G</b>
<b>Carat Viruta Semiamargo.</b>	<b>700</b>	<b>G</b>
Mantequilla	50	G

## Método: Bizcocho de almendras.

- Mezclar huevos, polvo de almendras, azúcar, claras de huevos con la manteca líquida.
- Refrigerar por lapso de 30 minutos a una hora.
- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar la premezcla al 100% para muffins y cupcakes **Tegral Savarín**.
- Incorporan los 500 g de la primera preparación y mezclar hasta homogeneizar.
- Verter el batido en un molde rectangular y realizar un bizcocho de 0,5 cm de altura aprox.
- Hornear a +/- 170° C, durante +/- 12 minutos.
- Pos cocción, reservar a temperatura ambiente

## Método: Ganache de chocolate.

- Hervir crema **Chantypak** y agregar el chocolate Carat Viruta Semiamargo.
- Incorporar la mantequilla y mezclar hasta homogeneizar la ganache.
- Reservar a temperatura ambiente

## Receta:

Agua	1000	G
Azúcar	500	G
Naranjas	4	un
Licor de cointreau	50	G

## Método: Almíbar de naranja

- Hervir el agua con el azúcar y agregar las naranjas cortadas en mitades.
- Reducir el almíbar a la mitad, finalmente incorporar el licor de cointreau.
- Reservar a temperatura ambiente.

## Receta:

Leche	1000	G
<b>Cremy 4x4</b>	<b>400</b>	<b>G</b>
<b>Carat Trufex</b>	<b>400</b>	<b>G</b>
Mantequilla pomada	650	G
Licor de Cointreau	50	G

## Método: Crema de avellana.

- Mezclar **Cremy 4x4** con la leche y batir por lapso de 3´.
- Posteriormente reposar en cámara de frío x lapso de 20 minutos y luego batir con paleta durante 5´mas.
- Incorporar el relleno **Carat Trufex** seguido del licor de Cointreau.
- Finalmente agregar la mantequilla a punto pomada y mezclar con el resto de los ingredientes hasta lograr consistencia y textura cremosa.

## Receta:

<b>Carat Decorcrem SA</b>	<b>250</b>	<b>G</b>
<b>Carat Decorcrem Blanco</b>	<b>250</b>	<b>G</b>
Aceite	50	G
Avellanas o almendras tostadas y trozadas	150	G

## Método: Chocolate Coating.

- Fundir ambos chocolates a una temperatura de 40°C.
- Agregar el aceite y los frutos secos tostados/trozados.
- Utilizar a una temperatura de 35°C.

## Montaje y decoración:

- Fundir chocolate Carat Viruta Semiamargo a 45°C.
- Disponer de una hoja de acetato, realizar una delgada lámina de chocolate y sobre el chocolate, aplicar el primer bizcocho de almendras. Posteriormente humedecer con almíbar de naranja.
- Montar una capa con la crema de avellanas y luego encimar, el segundo bizcocho.
- Aplicar la ganache de chocolate y repetir la acción, con el bizcocho y la crema de avellanas.
- Llevar al freezer y congelar por lapso de 1 horas.
- Disponer de un cuchillo pastelero y cortar porciones rectangulares.
- Cubrir la base y laterales del postre con el chocolate Coating.
- Mediante una manga con boquilla de Saint Honore, aplicar la crema de avellanas en la superficie de cada pastel. Finalizar con finas decoraciones en chocolate, elaboradas con Carat Viruta Semiamargo.

Rendimiento total: 24 unidades. Peso aproximado por unidad: 350 g c/u