

## Composición.

Tegral Satin Cream Cake Chocolate.  
Relleno Carat Trufex.

## Relleno.

Relleno. (Pallet gelificado)  
Relleno. (Mousse de chocolate blanco)

## Decoración.

Glassage de chocolate blanco.  
Carat Coverlux Blanco.



## Receta:

<b>Tegral Satin Cream Cake Chocolate</b>	<b>500</b>	<b>G</b>
Huevos	175	G
Agua	112	G
Aceite	150	G
<b>Carat Trufex</b>	<b>200</b>	<b>G</b>
Avellanas tostadas y trozadas	200	G

## Receta:

Pulpa de Maracuya	150	G
Pulpa de anana	350	G
Yemas de huevos	120	G
Huevos	150	G
Azucar	120	G
Mantequilla	100	G
Gelatina sin sabor	25	G
Agua	15	G

## Método. Bizcocho de chocolate

- En una batidora mezclar el Tegral Satin Cream Cake Chocolate con los huevos, agua y aceite.
- Mezclar en forma envolvente, hasta obtener homogeneidad.
- Verter el batido en moldes circulares y hornear a +/- 170°C por lapso de 12 minutos.
- Pos cocción reservar a temp. ambiente.
- Mediante una manga, aplicar Relleno Carat Trufex Carat en la sup. de cada bizcocho, posteriormente cubrir con avellanas tostadas y trozadas.

## Método. Pallet gelificado de maracuyá y ananá

- Calentar a 90C° las ambas pulpas (maracuyá y ananá)
- Verter el preparado sobre los huevos, yemas y azúcar. (Revolver enérgicamente)
- Pasteurizar a una temperatura de +/- 85C°.
- Retirar de la fuente de calor, y agregar la gelatina previamente hidratada en agua. (Enfriar el preparado a 40C°)
- Añadir la manteca y homogeneizar con mixer.
- Finalmente moldear en un pallet circular y congelar.

## Receta:

Leche	500	G
Yemas de huevo	100	G
Azucar	100	G
Gelatina sin sabor	20	G
Agua	30	G
<b>Carat Coverlux Blanco</b>	<b>600</b>	<b>G</b>
<b>(CV) Chantypak</b>	<b>400</b>	<b>G</b>
Crema de leche	400	G

## Método: (Mousse de chocolate blanco)

- Calentar leche a 90°C y verter sobre la mezcla de yemas y azúcar (Pasteurizar a 85°C)
- Agregar la gelatina sin sabor, hidratada previamente en 30 gr de agua.
- Verter la crema inglesa sobre el chocolate Carat Coverlux Blanco y mezclar hasta integrar.
- Obtener una ganache de chocolate y enfriar a una temperatura de +/- 38°C
- Batir crema Chantypak con crema de leche a medio punto.
- Agregar ambas cremas batidas a la preparación y mezclar en forma envolvente, hasta obtener la mousse de chocolate blanco.

## Receta:

Leche entera	150	G
Glucosa	62	G
<b>C. Decorcrem Blanco</b>	<b>150</b>	<b>G</b>
<b>Carat Coverlux Blanco</b>	<b>150</b>	<b>G</b>
Gelatina sin sabor	25	G
Agua	30	G
<b>Brillo Harmony Could</b>	<b>500</b>	<b>G</b>
Colorante Blanco o dióxido e titanio	5	G

## Método. Glassage de chocolate blanco

- Hidratar la gelatina con el agua y solidificar en el freezer. Calentar la leche con la glucosa, hasta lograr 85°C.
- Agregar la gelatina cortada en cubos y disolver por completo.
- Adicionar el dióxido de titanio y disolver en su totalidad.
- Incorporar ambos chocolates (Carat Coverlux Blanco y C. Decorcrem Blanco) previamente fundidos.
- Posteriormente adicionar el brillo Harmony Could.
- Finalmente homogeneizar con mixer, hasta lograr el brillo deseado.
- Cubrir y reposar a temperatura ambiente, por lapso de 2 horas.

## Montaje y decoración:

- Disponer de aros circulares y dentro ubicar el bizcocho T. Dark Brownie y la mousse de chocolate blanco.
- Posteriormente encimar el gelificado de ananá y maracuyá.
- Verter la mousse restante y encimar el bizcocho de chocolate.
- Llevar al freezer por lapso de tres horas. (congelar)
- Fundir el glassage de chocolate blanco a una temperatura de 38°C.
- Cubrir la totalidad del postre y llevar a cámara de frío.
- En la superficie de postre, realizar un espiral de chocolate con Carat Decorcrem Semiamargo.
- Finalizar con decoraciones en chocolate, elaboradas con Carat Coverlux Blanco.

**Tips & Trucos:** Fundir el glassage de chocolate blanco una temp. de 38°C y aplicar sobre el postre congelado. De esta manera se obtendrá buena estabilidad y excelente brillo en el producto final.

Rendimiento Aprox.: 6 unidades - Peso por unidad: 930 g c/u.

