

Shot de vainilla y chocolate



INGREDIENTES CREMA

• Cremy	250 g
• Leche	715 g
• Decorcrem Semiamargo	300 g
• Galletitas de vainilla	200 g

INGREDIENTES DECORACIÓN

• Chantypak	300 g
• Carat Coverlux Semiamargo	200 g

ENSAMBLADO

- En un vaso transparente colocar galletitas molidas en la base.
- Luego una capa de cremoso de chocolate, seguido de una de vainilla y finalizando con una de chocolate.
- Con la crema Chantypak hacer un copete y finalizar con la decoración de chocolate.

RENDIMIENTO APROXIMADO

- 7 unidades de 300 g

PROCESO CREMA

- Colocar en la batidora la leche fría con Cremy, batir por 2 minutos.
- Colocar la mitad de la preparación en una manga pastelera.
- Al restante 50% agregarle el Decorcrem Semiamargo, batir bien hasta homogeneizar (se puede entibiar en el microondas para mayor facilidad en el mezclado).
- Colocar la preparación de chocolate en otra manga.
- Reposar 15 minutos antes de usar.

PROCESO DECORACIÓN

- Batir Chantypak a velocidad media hasta que tome punto firme.
- Colocar en una manga pastelera.
- Derretir el Carat Coverlux Semiamargo en el microondas, moviéndolo cada 30 segundos para evitar que se queme.
- Cuando esté todo fundido, verificar que la temperatura no supere los 40° C.
- Sobre una lámina de silicona o acetato realizar dibujos con el chocolate.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente.