

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Base | | | | | Procedimiento |
| **Tegral Satin Cream Cake** | 1000 | g |  |  | * Mezclar todos los ingredientes y batir en batidora con paleta a velocidad media por 5 minutos. * Luego colocar sobre una bandeja rectangular con papel manteca y alisar. * Llevar a horno por, aproximadamente 10 minutos a una temperatura de 180° C. * Reservar. |
| Huevos | 350 | g |  |  |
| Agua | 250 | g |  |  |
| Aceite | 200 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Ingredientes Ganache | | | | | Procedimiento |
| **Chantypak** | 500 | g |  |  | * Hervir la crema **Chantypak** y verter sobre el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo**. * Luego de mezclar bien incorporamos la manteca hasta homogeneizar. * Reservar a temperatura ambiente. |
| **Carat Coverlux Semi Amargo** | 700 | g |  |  |
| Manteca | 50 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Ingredientes Almíbar de Naranjas | | | | | Procedimiento |
| Agua | 1000 | g |  |  | * Hervir el agua con el azúcar y agregar las naranjas cortadas en mitades. * Reducir el almíbar a la mitad y finalmente agregar el licor de Cointreau. * Reservar a temperatura ambiente. |
| Azúcar | 500 | g |  |  |
| Naranjas | 200 | g |  |  |
| Licor Cointrau | 50 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Ingredientes Relleno | | | | | Procedimiento |
| **Carat Supercrem Avellanas** | 600 | g |  |  | * Fundir en microondas o baño maría el **Carat Supercrem Avellanas** y aplicar. |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Baño de Chocolate | | | | | Procedimiento |
| **Carat Decorcrem Semi Amargo** | 500 | g |  |  | * Fundir el Carat Decorcrem. * Agregar los frutos secos tostados y trozados. * Utilizar a una temperatura de 35°C. |
| Almendras Tostadas | 150 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Crema de Avellanas | | | | | Procedimiento |
| **Chantypak** | 500 | g |  |  | * Batir la crema **Chantypak** con el **Carat Supercrem Avellanas** previamente fundido hasta obtener una crema sostenida. |
| **Carat Supercrem Avellanas** | 300 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Tips & Trucos

Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** y formar una delgada capa sobre una lámina de acetato.

Colocar sobre ella uno de los bizcochos de vainilla y humedecer con el almíbar de naranjas.

Colocar una capa de **Carat** **Supercrem Avellanas** y por encima un segundo bizcocho.

Aplicar la ganache de chocolate y repetir la acción con el bizcocho y el **Carat** **Supercrem Avellanas**.

Llevar a freezer y congelar por una hora.

Cortar porciones rectangulares con un cuchillo pastelero.

Cubrir base y laterales del postre con el baño de chocolate, colocando un palito de madera (tipo brochette)

para sumergirlo en al baño de chocolate.

Con una manga y boquilla tipo Saint Honoré decorar con la crema de avellanas sobre la parte superior del postre y finalizar con decoraciones de chocolate **Carat Coverlux.**

#### Rendimiento aproximado: 20 un de 285 g.