



CREDEO

Tarta de Mousse

RECETA

Base:

CREDEO 1.000 g
Margarina **CREMAS**
Y MULTIUSOS 300 g
Agua 120 g

Relleno:

CRELINE 500 g
Leche condensada 500 g
Galleta **Credeo** partida y triturada
50/100 g
BASE NEUTRA CREDIN 100 g
Leche 100 g

Decoración:

Galletas **Credeo** y frambuesas.

Rendimiento de la receta: 6 tartas de 20 cm: ± 500 g.

PROCEDIMIENTO

Batir todos los ingredientes de la base con pala a velocidad lenta de 4 a 5 min. Laminar la masa a ± 4 mm. Forrar el molde (20 cm de diámetro) previamente untado con **Crefino**. Disolver con la leche la **Base Neutra** y adicionar **Creline** ya batido y las galletas trituradas. Por último añadir las galletas partidas. Depositar el relleno en la base y alisar con espátula y decorar. Conservar la tarta en el frigorífico.