



CRELIN

Corazón de Ruby

RECETA BASE:	6 tartas	3 tartas
Masa:		
CREDI SOFTCAKE RUBY	1.000 g	500 g
Huevos	400 g	200 g
Aceite	300 g	150 g
Agua	300 g	150 g
Relleno:		
Crema CRELINE	600 g	300 g
Queso crema	250 g	125 g
Decoración:		
Tableta de chocolate blanco	120 g	60 g
Manteca de cacao roja	12 g	6 g
Frutos rojos	400 g	200 g

PROCEDIMIENTO:

Masa: Mezclar los ingredientes con la pala a velocidad mínima durante \pm 3 minutos hasta obtener una masa homogénea. Colocar \pm 1000 g en la bandeja de 40x60 previamente forrada con papel vegetal. Hornear a 230 / 240 °C durante \pm 8 minutos.

Relleno: Montar la nata **CRELINE** a velocidad media. Añadir el queso crema en la **CRELINE** a la mitad del batido. Tiempo total de mezcla: \pm 5 minutos (hasta que esté firme).

Cobertura: Derrita la tableta de chocolate blanco y colocarla en una hoja de acetato. A continuación, con un poco de manteca de cacao roja y una tableta de chocolate blanco, raspamos la parte superior del chocolate y cortamos en forma de corazón en la misma medida que la tarta.

Montaje y decoración: Cortar 3 piezas de la masa en forma de corazón con un peso de \pm 60 g. Rellenar las capas entre los trozos de masa, con el relleno (con ayuda de una manga pastelera), colocando en pompones alternando con los frutos rojos. Encima colocar la pieza de chocolate hecha previamente.

Rendimiento de la receta: 3 tartas \pm 440 g.