

DELICIA DE CHOCOLATE Y TOFFEE

CRE DIN®

Base

Credi
SoftCake
Choco Dark

Relleno

Creline
Credicrem
Toffee

Decoración

Credicrem
TOFFEE

Ingredientes:

Base: Bizcocho de Chocolate Negro

CREDI SOFTCAKE CHOCO DARK	650 g
Huevos	230 g
Aceite	195 g
Agua	145 g

Relleno: Mousse de Toffee

CRELINE	250 g
CREDICREM TOFFEE	350g

Decoración:

CREDICREM TOFFEE	600 g
------------------	-------



Procedimento:

Base: Mezclar los ingredientes de la **Base** con la espátula de manera manual ó en la batidora durante \pm 3 minutos a velocidad mínima hasta obtener una masa homogénea. Depositar la masa (\pm 1,2 kg) en un molde (60x40 cm) previamente untado con desmoldeante **CREFINO** spray o forrado con papel vegetal. Hornear a \pm 220°C (horno de suela) durante \pm 10 minutos. Desmoldear después de enfriar.

Relleno: Batir **CRELINE** hasta conseguir una consistencia tipo Chantilly.

Añadir **Credicrem TOFFEE** y mezclar lentamente hasta obtener una mousse.

Montaje: Dividir el bizcocho 3 partes (20x40 cm) y después dividir por mitad originando 6 pastas de 20x20 cm. Sobre la base inferior colocar uniformemente una capa de Mousse de TOFFEE.

Añadir una segunda base de bizcocho, Untar en ella una fina capa de **Credicrem TOFFEE** encima colocar otra capa de Mousse de TOFFEE. Cubrir con la tercera base de bizcocho y añadir a esta una capa de Mousse TOFFEE decorando con **Credicrem TOFFEE** espatulado para terminar.

Decoración: Cubrir con la tercera base de bizcocho y añadir a esta una capa de Mousse TOFFEE decorando con **Credicrem TOFFEE** espatulado para terminar.

Rendimiento de la Receta

1 molde de 60x40 cm = 2 tartas (20x20 cm) de 3 capas

Peso de cada tarta \pm 1.200 g