

FANTASIA DE ZANAHORIA Y HUEVO

CRE DIN®

Base

Credi
SoftCake
Zanahoria

Relleno

Creline
Base Neutra
Cremyema de
Huevo

Decoración

Crema de huevo
Credigel Pronto

Ingredientes:

Base: Bizcocho de Zanahoria

CREDI SOFTCAKE ZANAHORIA	1.000 g
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	225 g

Relleno: Mousse de Huevo

CRELINE	1.000 g
BASE NEUTRA CREDIN	200 g
Agua	200 g
CREMYEMA DE HUEVO	1.000 g

Decoración:

CREDIN CREMA DE HUEVO	± 800 g
CREDIGEL PRONTO	± 250 g



Procedimento:

Base: Mezclar los ingredientes de la **Base** con la espátula de manera manual ó en la batidora durante ± 3 minutos a velocidad mínima hasta obtener una masa homogénea.

Depositar la masa en una bandeja para el horno (60x40 cm) previamente untada con desmoldeante **CREFINO spray** o forrada con papel vegetal.

Hornear a ± 220°C (horno de suela) durante ± 10 minutos.

Desmoldear el bizcocho una vez este frio.

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

En un cuenco y con ayuda de una barilla disolver la **BASE NEUTRA CREDIN** en el agua.

Después añadir primero la crema tipo chantilly elaborada con Creline, en segundo lugar **CREDIN CREME DE HUEVO** y volver a mezclar hasta conseguir una textura homogénea.

Montaje: Dividir el bizcocho por la mitad (30x40 cm) y después en 3 originando 6 pastas de 30x13 cm. Sobre cada base de bizcocho **CREDI SOFTCAKE ZANAHORIA** extender la Mousse de Huevo. Llevar a la nevera hasta que la mousse obtenga una consistencia firme.

Decoración: Una vez frio añadir una capa de **CREDIN CREMYEMA DE HUEVO**. Finalizar con **CREDIGEL PRONTO**.

Rendimiento de la Receta

1 molde 60x40 cm = 6 tartas (30x13 cm)

Peso de cada tarta ± 900 g