



Corazón Apasionado

RECETA

Base:

CREDIBISCUIT PLANCHAS 500 g

Huevos (± 7) 375 g

Agua 150 g

Relleno: Semifrío Fresa

CRELINE 500 g

BASE NEUTRA CREDIN 125 g

Agua 125 g

CREDIN COBERTURA FRESA 200 g

PROCEDIMIENTO

Base:

1. Batir todos los ingredientes de la base con varillas ± 10 min. en la velocidad más rápida de la batidora.
2. Untar las bandejas con CREFINO Spray o forrar con papel vegetal y depositar el batido.
3. Horneado: ± 240 ° C / ± 250 ° C durante ± 5 min.
4. Después de la cocción retirar el bizcocho del molde para no se seque.

Relleno: Semifrío Fresa

1. Batir con varillas el CRELINE, hasta que quede una crema poco firme.
2. Agregar BASE NEUTRA al agua y batir con las varillas para disolver bien, luego añadir la COBERTURA FRESA y mezclar.
3. Añadir el batido de CRELINE y mezclar con las varillas hasta que la mezcla quede homogénea.

MONTAJE

1. Utilizar moldes en forma de corazón, con una dimensión adecuada para 2 personas.
2. En el fondo de la forma depositar una capa de relleno de semifrío fresa.
3. Con la ayuda de la bolsa de confitería cubrir con una capa de CREDIFRUIT FRESA.
4. Colocar nueva capa de semifrío fresa y tapar con una capa de CREDIBISCUIT PLANCHAS en el formato del molde y luego congelar.

ACABADO

Una vez solidificado, desmoldar y cubrir todo el pastel con una capa de CREDIN COBERTURA FRESA previamente calentada. Añadir decoraciones de chocolate blanco al gusto.

**Rendimiento de la Receta (basado en el relleno): Aprox. 3 tartas en forma de corazón.
Peso de cada tarta ± 500 g. Conservar la tarta en un ambiente refrigerado.**