

# TARTA DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS

CRE DIN®

Base

Credi  
SoftCake  
Yogur y  
Frutos Rojos

Relleno

Creline  
Base Neutra

Decoración

Credidecor  
Chocolate

## Ingredientes:

### Base: Bizcocho de Yogur y Frutos Rojos

CSC YOGUR Y FRUTOS ROJOS	1.000 g
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	± 225 g

### Relleno:

CRELINE	300 g
BASE NEUTRA CREDIN	70 g
Leche	70 g
Yogur Natural	300 g

### Decoración:

CREDIDECOR CHOCOLATE	800 g
Frutos Rojos	



## 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 (1,875g) en los moldes (ϕ18cm) previamente untada con desmoldante

**CREFINO spray**. Hornear entre 160°C / 170°C durante aprox. 50min.

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

Desmoldar 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 la leche y añadir a la crema, volver a mezclar hasta conseguir una textura homogénea.

**Montaje:** Sesgar el bizcocho en 3 partes y rellenar con la crema.

**Decoración:** Dar la vuelta a la tarta de manera que la parte inferior quede arriba y acabar de decorar con una capa de **CREDIDECOR CHOCOLATE** de manera que caiga por los lados. Acabar de decorar con frutos rojos por encima al gusto.

### **Rendimiento de la Receta**

1kg de Mix = 5 tartas (ϕ18cm)

Peso de cada tarta ± 500 g