

Patrocinado por



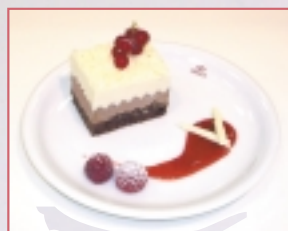
33 à la Dreidoppel

Las sugerencias de IREKS

Tarta tres chocolates con Fond Royal



Realizado por Toni Gonzalo



Ingredientes

Bavaois de Chocolate :

Fond Royal Chocolate*	0,200 kg.
Agua	0,250 kg.
Nata Semi-montada sin azúcar	1,000 kg.

Mousse de Crema de Chocolate Blanco :

Leche	0,360 kg.
Azúcar	0,050 kg.
Yema de huevo	0,120 kg.
Chocolate blanco	0,750 kg.
Solución Senett*	0,120 kg.

(1 parte de Sanett y 2 de agua caliente)
Nata Montada sin azúcar 0,400 kg.

* **Sanett** es gelatina en polvo especial para elaborar semi-frios, una vez disuelta en agua se puede mantener varias horas al baño maría o una vez gelatinizada volver a licuar en el microondas.

* **Fond Royal Chocolate** es un preparado en polvo para semifrío de chocolate.

* **Mella Choco Muffin** es un mix para Cakes y Muffins de chocolate

* **Marmoría Cookies** es un relleno de chocolate con galleta crujiente.

Si desea más información: IREKS. Teléfono 93 594 69 00
e-mail: info@ireks-iberica.com



Proceso de elaboración:

- Base:

Base de Mella Choco Muffin de 1,5 cm. de grosor. Cubierta con Marmoría Cookies, (800 grs. de masa para un molde de 60X20 Cm.)

- Bavarois de Chocolate :

Mezclar Fond Royal con el agua y una cuarta parte de la nata.

Añadir el resto de la nata y mezclar delicadamente.

- Mousse de Crema :

Con el azúcar, la yema de huevo y la leche elaborar una crema, añadir el chocolate a la crema caliente y mezclarlo.

Atemperar y mezclar la Solución Sanett y una cuarta parte de la nata.

Añadir el resto de la nata y mezclar delicadamente.

Montaje de la tarta:

*Cubrir la base de cake de chocolate con una fina capa de Marmoría Cookies.

*Cubrir con el Bavarois de Chocolate, peinar con la parte gruesa y enfriar.

*Rellenar con mousse de chocolate blanco.

*Cubrir con viruta de chocolate blanco y congelar.

*Desmoldear y decorar los laterales con viruta blanca.

*Poner una cinta decorativa en el lateral.

*Decorar con frutos del bosque.

*Para el emplatado, decorar con Eisflip Frutos del Bosque y fruta fresca.