

RECETA

PASTEL REGRESO A CLASES



Ingredientes:

- 450g Pan Esponja de vainilla
- 450g Jarabe de 3 Leches Chantilly

Relleno:

- 30g Top Cream Vainilla Chantilly
- 75g Mermelada de chabacano
- 150g Durazno en almíbar

Cubierta:

- 230g Top Cream Vainilla Chantilly

Decoración:

- 85g Ganashe Blanco Chantilly
- 6g Ganashe Oscuro Chantilly
- 105g Top Cream Vainilla Chantilly

1,581g Total

- Color amarillo
- Color azul
- Color rojo
- Color verde

Procedimiento:

1. Partir el pan esponja de vainilla por la mitad.
2. Humectar la primera capa de pan con Jarabe de 3 Leches Chantilly.
3. Colocar con una capa delgada de Top Cream Vainilla Chantilly y durazno en almíbar picado.
4. Con ayuda de un cartucho rayar la mermelada de chabacano sobre el durazno.
5. Colocar la tapa de pan y humectar con Jarabe de 3 Leches Chantilly.
6. Cubrir y alisar el pastel con Top Cream Vainilla Chantilly.
7. Hacer un espejo de Ganashe Blanco Chantilly en la superficie del pastel dejando un margen de 2 cm aproximadamente.
8. Pintar un poco de Ganashe Blanco Chantilly de color azul y marcar líneas delgadas por toda la superficie del pastel.
9. Con un poco de Ganashe pintado de rojo hacer una línea que cruce todas las anteriores de manera vertical.
10. Utilizando Ganashe Oscuro Chantilly hacer el diseño en la libreta.
11. Utilizando Top Cream Vainilla Chantilly y una duya rizada hacer un remate continuo en la parte superior.
12. Hacer un remate rizado en la parte inferior.
13. Finalizar escribiendo números y letras al azar en el costado del pastel utilizando crema pintada de color verde