

RECETA

## PASTEL DE CAJETA



### Ingredientes:

(1 porción)

- 500 g Pan extrahúmedo
- 120 g Ganashe Cajeta Chantilly®

### Cobertura y decoración:

- 150 g Top Cream Nata Chantilly®
- 130 g Ganashe Cajeta Chantilly®

### Procedimiento:

1. Partir el pan por la mitad, rellenar con Ganashe Cajeta Chantilly® untando con ayuda de una espátula y colocar la siguiente capa de pan.
2. Cubrir uniformemente con Top Cream Nata Chantilly®.
3. Fundir 110 g de Ganashe Cajeta Chantilly® a 24 °C y bañar el pastel.
4. Con ayuda de un cornete realizar garigoleado en la superficie.

Tip: También puedes embetunar directamente con Ganashe Cajeta Chantilly®.