

RECETA

PASTEL TRES LECHES DE CAJETA



Ingredientes:

(1 porción)

- 500 g Pan
- 500 g Jarabe 3 Leches Cajeta Chantilly®
- 100 g Ganashe Cajeta Chantilly®
- 50 g Top Cream Nata Chantilly®

Decoración y cubierta:

- 190 g Top Cream Nata Chantilly®
- 100 g Espejo de Ganashe Cajeta Chantilly®
- 6 g Cereza
- 17 g Nuez

Procedimiento:

1. Partir el pan por la mitad y humectar al 100% cada capa con Jarabe 3 Leches de Cajeta Chantilly®.
2. Realizar un espiral de crema y uno de Ganashe Cajeta Chantilly®, agregar nuez granillo y colocar la siguiente capa.
3. Cubrir con Top Cream Nata Chantilly® montada de forma uniforme.
4. Fundir Ganashe Cajeta Chantilly® en horno de microondas o baño maría aproximadamente a 24 °C, aplicando en forma de espejo sobre la superficie y como cinturón en la parte inferior de los laterales del pastel.
5. Decorar con rosetones de Top Cream Nata Chantilly® y nuez.

Tip: También puedes saborizar nuestros Top Cream Cream Chantilly® ya batidos con hasta un 15% de Ganashe Cajeta Chantilly®.