

RECETA

ROSCA DE TAREA



Ingredientes:

- 45g Mini rosca de vainilla

Relleno:

- 10g Mermelada de fresa

Cubierta:

- 10g Top Cream Vainilla Chantilly
- 20g Ganashe Blanco Chantilly (espeso)

Decoración:

- 8g Top Cream Vainilla Chantilly
- 5g Frambuesa

98g Total

- Color amarillo
- Color azul
- Color rosa

Procedimiento:

1. Tomar una de las mini rosca de vainilla .
2. Rellenar su centro con mermelada de fresa
3. Cubrir la superficie y una parte del lateral de la rosca con Top Cream Vainilla Chantilly.
4. Espesar el Ganashe Blanco Chantilly mezclándolo en partes iguales con crema de vainilla y bañar la superficie de la rosca y dejar que escurra a los lados.
5. Colocar un rosetón con Top Cream Vainilla Chantilly en la superficie.
6. Pintar Top Cream Vainilla Chantilly de diferentes colores para decorar. (amarillo, azul, rosa)
7. Decorar con letras y números al azar de los diferentes colores.
8. Finalizar colocando una frambuesa en el rosetón de la mini rosca.

***En caso de no tener el molde de rosca, hornear batido de panqué en molde de muffin tapado con una charola y proceder a la decoración.**