

ROMANCE ROSA



Ingredientes:

- Pan de chocolate elaborado con 420grs c/u
- Harina Extrahúmeda Chantilly (3 piezas)

Relleno

- 90grs Mermelada de fresa, cada capa
- 60grs Top Cream® Fresas con Crema Chantilly, cada capa
- 50grs Ganashe Oscuro Chantilly, cada capa

Cubierta

- 200grs Top Cream® Fresas con Crema Chantilly
- 50grs Top Cream® Vainilla Chantilly

Decoración

- 120grs Ganashe Oscuro Chantilly
- 45grs Top Cream® Fresas con Crema Chantilly
- 45grs Top Cream® Vainilla Chantilly

Procedimiento:

1. Tomar el primer pan de chocolate y emparejarlo.
2. Rellenar con espirales de Top Cream® Fresas con Crema Chantilly y mermelada de fresa.
3. Inyectar gotas de Ganashe Oscuro Chantilly entre los espirales.
4. Colocar la siguiente pieza de pan de chocolate y repetir el relleno.
5. Tapar con la tercera pieza de pan de chocolate.
6. Cubrir y alisar el pastel utilizando Top Cream® Fresas con Crema Chantilly.
7. Peinar el pastel con una raspa de grecas que ayude a formar espacios en el borde.
8. Rellenar los espacios formados con Top Cream® Vainilla Chantilly.
9. Alisar el borde para dar el efecto rayado.
10. Hacer un espejo de Ganashe Oscuro Chantilly en la superficie y dejar que escurra a los lados.
11. Finalizar con 9 rosetones rizados bicolor utilizando Top Cream® Fresas con Crema Chantilly y Top Cream® Vainilla Chantilly.