

RECETA

TESORO ESCONDIDO



Ingredientes:

- 650 grs Batido de vainilla (rosca)
- 42 piezas Corazones de pan rojo

Decorado

- 150 grs Top Cream® Fresas con Crema Chantilly
- 15 grs Ganashe Blanco Chantilly
- 30 grs Chocolatería roja

Preparación de batido

- 1 kg Harina Extrahúmeda Chantilly Vainilla
- 500 grs Huevo
- 500 grs Agua
- 70 grs Aceite
- 100 grs Harina de trigo

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con paleta por 1 min a velocidad baja. Raspar las paredes y batir por 9 minutos a velocidad alta.

Procedimiento:

1. Agregar colorante rojo a 1.2 kg de batido y estirarlo en una charola previamente encamisada.
2. Hornear a 170 °C por 20 minutos aproximadamente.
3. Una vez frío, utilizar un cortador en forma de corazón y cortar las piezas necesarias. Reservar.
4. En un molde de rosca previamente encamisado, colocar una capa delgada de batido de vainilla.
5. Colocar los corazones acomodados sobre el batido.
6. Agregar el resto del batido de vainilla hasta cubrir los corazones rojos.
7. Hornear a 170 °C por aproximadamente 40 minutos. Dejar enfriar antes de decorar.
8. Cubrir la superficie de la rosca con una capa delgada de Top Cream® Fresas con Crema Chantilly y alisar. Utilizando duya de pétalo, ducar la superficie en zig-zag.
9. Hacer 4 círculos delgados sobre la crema con Ganashe Blanco Chantilly. Finalizar la decoración con láminas troceadas de chocolate rojo.