

# MI PRIMER PASTEL CHANTILLY



\*Pan de vainilla Súper Esponja

**Ingredientes:**

- 330 g Harina Súper Esponja de Vainilla Chantilly
- 230 g Huevo entero
- 100 ml Agua

**Procedimiento:**

1. Incorporar todos los ingredientes con batidor globo en la batidora a primera velocidad por 1 minuto.
2. Raspar las paredes y batir a velocidad media por 8 minutos más.
3. Vaciar el batido en un molde de 8" previamente engrasado y enharinado y hornear a 150°C por aproximadamente 45 minutos o hasta que al introducir al centro un palillo éste salga limpio.
4. Dejar enfriar antes de utilizar.

\*Armado de pastel.

**Ingredientes:**

- 1 pieza Pan esponja de vainilla (500g)
- 500 ml Jarabe Tres Leches Chantilly
- 660 g Crema Batida Chantilly
- 250 g Fresa natural
- 60 g Mermelada de fresa
- 1 tablilla de chocolate oscuro

**Procedimiento:**

1. Partir el pan esponja de vainilla por la mitad para obtener 2 partes, base y tapa.
2. Vaciar el Jarabe Tres Leches en una jarrita y humectar de manera uniforme la base del pan con la mitad del Jarabe Tres Leches Chantilly.
3. Extender 200g de Crema Batida Chantilly sobre la base humectada de pan y agregar sobre ésta la mermelada de fresa y 150g de fresa natural ficada.
4. Colocar sobre lo anterior la tapa de pan de vainilla y humectarla de manera uniforme con el restante del Jarabe Tres Leches Chantilly.
5. Con ayuda de una espátula cubrir por completo el pastel con Crema Batida Chantilly y dar terminado rústico.
6. Decorar la superficie del pastel con fresa fresca y sacar "rollitos" de chocolate con un pelador de papa.