

RECETA

PAN DE MUERTO A LA GUAYABA



INGREDIENTES

- 1pz (80g) Pan de muerto

RELLENO

- 80 g Top Cream® Nata batido
- 40g Queso Manchego en cubos
- 40g Ate de Guayaba en cubos

DECORACIÓN

- 100g Ganashe Blanco
- 15g Queso Manchego
- 15g Ate de Guayaba

PROCEDIMIENTO

1. Partir el pan por la mitad y reservamos.
2. Cortamos el até de guayaba en cubos y hacemos lo mismo con el queso y reservamos.
3. Batimos top cream nata y con la ayuda de una manga pastelera rellenaremos nuestro pan con el Top Cream® nata en forma de rosetones.
4. Posteriormente pondremos encima los cubos de até de guayaba y del queso manchego intercalados.
5. La parte superior del pan de muerto la cubriremos con ganashe blanco previamente calentado a 27 °C y la pondremos encima del relleno
6. Por último, colocamos un cubo de até y uno de queso manchego al centro de nuestro pan.