

## Maceta día de la madre



Ancho: 60mm

Largo: 60mm

Alto: 85mm

### Masa de la maceta:

#### Composición

Masa de la maceta	280g
Cubierta Premium	120g
Decoración de chocolate	70g
<b>TOTAL</b>	<b>470g</b>

#### Ingredientes

Satin Carrot Cake	1000g
Huevos	350g
Bifri	300g
Agua	225g

### Método:

Mezclar en batidora **Satin**, huevos y agua durante 3 minutos con accesorio pala.

Incorporar **Bifri** y mezclar 3 minutos más.

Escudillar en molde deseado y cocer a 180°C durante 40 minutos aprox

### Cubierta Premium:

#### Ingredientes

Ambiente	500g
Crealis	250g

### Método:

Semimontar el **Ambiente** y mezclar **Crealis** suavemente.

### Decoración de chocolate:

#### Ingredientes

Cover white	500g
Colorante liposoluble verde	15g
Colorante liposoluble amarillo	8g

### Método:

Fundir cobertura y mezclar el colorante con túrmix.  
Elaborar decoraciones con flores naturales

### Montaje:

Rebozar por los laterales la maceta con relleno Premium y cubrir con polvo de pistacho verde. Cubrir la parte superior con más relleno mediante manga .

Poner decoración de chocolate y flores naturales comestibles