

## Coca de crema de chocolate

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>	
Bizcocho de chocolate	1875 g.	
Crema de chocolate relleno	250 g.	
Decoración	70 g.	
<b>TOTAL</b>	<b>2195 g.</b>	

  

<b>Ancho:</b>	<b>280 mm.</b>	<b>Largo:</b>	<b>350 mm.</b>	<b>Alto:</b>	<b>35 mm.</b>
---------------	----------------	---------------	----------------	--------------	---------------

### Receta

#### Bizcocho de chocolate

#### Ingredientes

#### Satin Chocolate

Huevo

Agua

**Bifrisol** (Aceite girasol)

#### Cantidad Método

1000 g.

350 g.

225 g.

300 g.

Mezclar en batidora con accesorio pala **Satin Chocolate**, huevos y agua durante 2-3 minutos.

Añadir el aceite y mezclar 2-3 minutos más.

### Montaje

Llenar molde con la masa del bizcocho de chocolate.

Escudillar unas tiras de **Filocrem Kimo 401 F** en la superficie de la masa.

Hornear a 180 °C unos 35-40 minutos.

Dejar enfriar y abrillantar con **Brillo Esmeralda**.

Decorar con **Micro Shaving White**.