

## Espanjoso de fresa

### Composición

Masa de ensaimada	60 g
Manteca de cerdo (hojaldrada)	25 g
Azúcar glas	3 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>88 g</b>



### Medidas:

**Ancho:** 200 mm

**Largo:** 200 mm

**Alto:** 100 mm

### Receta bizcocho esponjoso:

#### Ingredientes

Tegral Sponge	1000 g
Huevo	360 g
Agua	320 g
<b>Brifisol</b>	<b>105 g</b>
<b>TOTAL MASA</b>	<b>1,785 Kg</b>

#### Método

- Batir todo durante 4 minutos a marcha rápida y 1 minutos a marcha lenta en la batidora con la varilla.
- Poner en un molde untado con desmoldeante unos 600gr en un molde de 20cm de diámetro y 4cm de alto.
- Dejar reposar 5 minutos y cocer a 180°C aprox.

## Receta crema ligera de queso:

Ingredientes	
Crealis	500 g
Ambiante	250 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>750 g</b>

## Método

- Montar el **Ambiante** y seguidamente mezclar con **Crealis**.
- Homogeneizar la mezcla con la ayuda de una lengua.

## Montaje:

- Disponer de 4 discos de bizcocho esponjoso de 2,5cm de alto.
- Calar los bizcochos ligeramente, si se desea, con un jarabe de anís.
- A la hora de montar, realizaremos 3 rellenos. El primero y el tercero con **Batefil Fresa**, y el segundo con la crema ligera de **Crealis**.
- Terminaremos alisando la tarta con el mismo relleno.
- Decorar con unas fresas pintadas con **Miroir Neutro** y presentar en porciones individuales.