

Frutas y bizcocho

Composición

Bizcocho blanco	600 g
Relleno de frambuesa	90 g
Relleno blanco	100 g
Relleno de frutos del bosque	90 g
Gelatina	25 g
Grosellas y frambuesas	25 g
TOTAL MASA	930 g

Receta relleno blanco:

Ingredientes

Crealis	750 g
Ambiente	250 g
TOTAL MASA	1,000 Kg

Receta relleno de frutas:

Ingredientes

Topfil frutas del bosque	90 g
Bakefill frambuesa	90 g
TOTAL MASA	180 g



Medidas:

Ancho: 70 mm Largo: 250 mm Alto: 60 mm

Método

- Montar el **Ambiente** y mezclar suavemente el **Crealis**

Método

- Aplicación directa

Receta bizcocho blanco:

Ingredientes	
Satin	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	225 g
TOTAL MASA	1,875 Kg

Método

- Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala y batir durante 2 minutos
- Escudillar en moldes de 16cm
- Hornear a 180°C durante 35 minutos aprox.

Montaje:

- Cortar dos discos de bizcocho **Satin** de 5 cm de altura
- Rellenar el interior central con relleno blanco y los extremos con **Topfil frutas del bosque** y **Bakefill frambuesa**.
- Cortar dados de bizcocho de 3cm x 3cm y disponerlos en el centro de la tarta como decoración, junto con los arándanos y la frambuesa abrillantados con **Miroir Neutro**