

Magma

Composición

Mousse de chocolate blanco	570 g
Bizcocho avainillado rojo	150 g
Gelificado de cereza negra	180 g
TOTAL	66 g



Medidas:

Ancho: 180 mm

Largo: 180 mm

Alto: 55 mm

Receta mousse de chocolate blanco

Ingredientes

Nata UHT 35% MG Puratos	1000 g
Leche entera	250 g
Bavarois Neutre	230 g
Belcolade Blanc Selection	300 g
TOTAL MASA	1,780 Kg

Método

- Disolver Bavarois Neutre y leche a temperatura ambiente.
- Incorporar el chocolate blanco fundido.
- Mezclar la nata semimontada.

Receta bizcocho avainillado rojo

Ingredientes	
Satin Red Velvet	1000 g
Bifrisol	300 g
Agua	225 g
Huevo	350 g
Aromatic vainilla	12 g
TOTAL MASA	1,887 Kg

Método

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Escudillar en plancha con 5mm de grosor.
- Cocer a 215°C durante 9 minutos aprox.

Receta gelificado de cereza negra:

Ingredientes	
Bavarois Neutre	100 g
Pulpa de cereza negra	400 g
TOTAL MASA	500 g

Método

- Calentar la pulpa y mezclar el Bavarois Neutre hasta que la mezcla esté homogénea.
- Poner en un molde cuadrado de 16x16cm previamente forrado con film y congelar para poder desmoldear.

Montaje:

- Llenar $\frac{1}{4}$ parte del molde de mousse de chocolate blanco, poner el gelificado de cereza negra y cubrir de mousse de chocolate blanco a $\frac{3}{4}$ partes, añadir el bizcocho avainillado y congelar bien.
- Una vez desmoldeamos pintamos de terciopelo rojo y decoramos.