

Mousse de gianduja

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Plancha de bizcocho	100g
Mousse de gianduja	500g
Baño de praliné	200g
Relleno de limón	100g
TOTAL	900g

Ancho:	210 mm.	Largo:	210 mm.	Alto:	45 mm.
---------------	----------------	---------------	----------------	--------------	---------------

Receta

Plancha de Bizcocho

Ingredientes

Integral Byp
Huevo

Cantidad Método

1000g	Batir los huevos e Integral Byp en batidora con accesorio varilla, durante 8 minutos. Escudillar planchas finas. Hornear a 260° C durante 4 minutos aproximadamente.
900g	

Receta

Mousse de gianduja

Ingredientes

Nata montar 35% m.g. Puratos
Mix vegetal
Praliné Amande Patsifrance
Belocolade Lait Selección
Leche entera
Bavaois neutro

Cantidad Método

500g	Batir Nata montar 35% m.g. Puratos y Mix Vegetal sin montar en exceso. Fundir Belocolade Lait Selección . Calentar la leche y mezclar Bavaois Neutro . Incorporar Praliné Amande Patsifrance y Belocolade Lait Selección previamente mezclados. Por último adjuntar a la mezcla de la nata y el mix mediante lengua.
500g	
350g	
200g	
200g	
250g	

Receta

Baño de praliné

Ingredientes

Cantidad Método

Miroir Neutro
Praliné Amande Patsifrance
Belcolade Lait sélection

500g Calentar **Miroir Neutro**.
500g Mezclar **Praliné Amande Patsifrance** y volver
200g a calentar hasta homogeneizar la mezcla.
Fundir **Belcolade Lait sélection** y mezclar.
Pasar por túrmix hasta afinar.

Montaje

Cortar discos de bizcocho de 200 mm.
Poner un disco en el fondo de un aro de 200 mm y cantear con acetato.
Rellenar hasta la mitad del aro y poner otro disco de bizcocho un poco más pequeño.
Escudillar una espiral de **Deli Citron** sobre el bizcocho.
Rellenar el aro hasta el borde y alisar.
Congelar y bañar la tarta con el baño de praliné.
Cantear la tarta con **Macarons**.
Poner **Decoration Sticks Dark Chocolanté** sobre la tarta.