

Selva blanca de coco

Composición

Bizcocho de coco

Trufa blanca de vainilla

Cerezas amaranas confitadas

Shavings White Chocolanté



Medidas: Ancho: 180mm | Largo: 180mm | Alto: 160mm

Receta bizcocho de coco

Ingredientes

Satin coco	1000 g
Huevo	450 g
Aceite	150 g
Agua	250 g
TOTAL MASA	1,850 Kg

Método

- Mezclar **Satin Coco**, huevo, aceite y agua en la batidora con la pala durante 4 minutos.
- Rellenar los moldes y cocer a 180°C durante 45 minutos aprox.
- Dejar enfriar y cortar discos de 15mm de grosor

Receta trufa blanca de vainilla

Ingredientes

Nata UHT 35% Puratos	1000 g
Belcolade Blanc Selection	300 g
Mantequilla	25 g
Vaina de vainilla	1 ud
TOTAL MASA	1,325 Kg

Método

- Hervir la nata con la vaina de vainilla y la mantequilla.
- Colar sobre la cobertura y mezclar.
- Reservar en la nevera durante 24h.
- Montar a media velocidad.

Montaje:

- Sobre un disco de bizcocho de coco pondremos una capa de trufa blanca de vainilla y unas cerezas amaranas confitadas. Cerramos con otro bizcocho.
- Repetiremos la operación hasta obtener 3 rellenos.
- Alisar el pastel con la trufa de vainilla y rebozar con **Shaving White Chokolanté**.
- Decorar.