

Tarta para papá

Composición

Bizcocho húmedo de chocolate
Ganache de cacao

TOTAL



Ancho:	160 mm.	Largo:	160 mm.	Alto:	80 mm.
--------	---------	--------	---------	-------	--------

Receta

Bizcocho húmedo de chocolate

Ingredientes

Satin Moist Choco

Huevo

Agua

Aceite

Cantidad Método

1000 g.

400 g.

400 g.

200 g.

Mezclar todos los ingredientes con la pala durante 3 minutos.

Rellenar molde de tartera y hornear a 180°C unos 35-40 minutos.

Dejar enfriar.

Montaje

Dividir la tarta en tres pisos y rellenar con **Trufex Dark**.

Alisar las superficies laterales y la superior con el mismo **Trufex Dark**.

Cantear con virutas de **Chococurls Belcolade**.

Lustrar con **Cocoa Powder Chocolanté**.

Decorar la superficie con grageados.