

Valentine's Cake

Composición

Mousse de chocolate	110 g
Relleno de frutos silvestres	45 g
Bizcocho Red Velvet	20 g
Base Crunch	50 g
Acabado de terciopelo	c/s
TOTAL MASA	225 g



Medidas:

Ancho: 100 mm

Largo: 100 mm

Alto: 50 mm

Receta mousse de chocolate:

Ingredientes

Nata Puratos 35% mg	500 g
Leche	125 g
Bavarois Neutre	60 g
Belcolade Noir Selection J	150 g
TOTAL	835 g

Método

- Diluir **Bavarois Neutre** con la leche tibia.
- Añadir el chocolate fundido y homogeneizar.
- Incorporar la nata semimontada suavemente.

Receta bizcocho Red Velvet:

Ingredientes	
Satin Red Velvet	500 g
Huevo	175 g
Agua	110 g
Aceite	150 g
TOTAL	935 g

Método

- Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala durante 3 minutos.
- Extender el batido en una lata y hornear a 180°C durante 10 – 12 minutos.
- Dejar enfriar y cortar discos de 8cm.
- Escudillar **Topfil Wild Berries 60%** encima de cada disco y congelar.

Receta base crunch:

Ingredientes	
Belcolade Lait Selection	100 g
Praliné Amande Patisfrance	200 g
Barquillo troceado	40 g
TOTAL	340 g

Método

- Fundir el chocolate y mezclar con el praliné.
- Incorporar barquillo troceado.
- Mantener fundido para aplicar.

Receta pintura roja:

Ingredientes	
Belcolade Cocoa Butter	c/s
Colorante rojo liposoluble	c/s

Método

- Fundir y mezclar el colorante.

Montaje:

- Montar a la inversa en un aro de 10cm de diámetro y 5cm de altura.
- Rellenar con la mousse e insertar el bizcocho con el relleno de fruta congelado.
- Terminar de rellenar con la mousse y dejar 0,5cm hasta arriba.
- Congelar.
- Con la pieza congelada, terminar de rellenar con la mezcla de crunch fundida y volver a congelar.
- Desmoldar y aplicar la pintura roja para aterciopelar.
- Decorar.