

Splendid

Nutty Celebration Cake



Composición

Para pasteles de 18 cm.

1. Tegral Satin Layer Cake
2. Crema Nutty
3. Almendras caramelizadas
4. Decoración

Decoración

Carat colochos & Cremfil Ultim



Biscuit

Tegral Satin Layer Cake	500 g
Huevo	200 g
Aceite	150 g
Agua	100 g

Método

Mezclar todos los ingredientes por 5 minutos en velocidad media.

Colocar en moldes engrasados con Puralix y llevar al horno

Hornear a 160°C por 30 a 35 minutos

Almendra caramelizada

Agua	30 g
Azúcar	170 g
Almendra Caramelizada	125 g
Mantequilla	5 g

Método

Hervir agua y azúcar a 118°C, agregar almendra

Bajar del fuego y mezclar hasta obtener textura arenosa

Continuar cocción hasta caramelizar

Bajar del fuego

Agregar mantequilla y mezclar bien

Crema Nutty

Crema Bavaria	100 g
Splendid	250 g
Nutella	200 g

Método

Sólo mezclar y rellenar el pastel

Montaje

Cortar 2 pasteles de 18 cm. en 3 discos

Rellenar el pastel con la crema Nutty y cubrir la parte superior con la misma crema

Fundir y decorar con **Cremfil Ultim** como ilustra la foto, rociar con almendra caramelizada