

Splendid

Raspberry Turban



Splendid

Raspberry Turban

Composición

1. Tegral Satin Creme Cake
2. Cremoso de fresas

Decoración

Harmony Brilio, Decorcrem



Biscuit

Tegral Satin Creme Cake	500 g
Huevo	180 g
Aceite	150 g
Agua	100 g

Método

Mezclar todos los ingredientes por 5 minutos en velocidad media con paleta.

Colocar en moldes de ring cake engrasados con Puralix y hornear.

Hornear a 170°C por 30 a 35 minutos.

Cremoso "Berry / Splendido"

Splendid	500 g
Topfil o Fruitfil de fresa	250 g

Método

Sólo mezclar hasta obtener una crema homogénea y textura mangleable.

Montaje

Una vez horneado, abrillantar con **Harmony Brilio**, partir el pastel en 2 partes y rellenar con el cremoso de Fresas. Decorar con **Decorcrem** en la parte superior.