

SI TE GUSTA EL CHOCOLATE,
AMARÁS EL NUEVO AMBIANTE.



EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO




puratos
Food Innovation for Good

SEMIFRÍO CHOCOLATE Y FRUTOS DEL BOSQUE

INGREDIENTES

Cake Chocolate

Tegral Base chocolate	500 g
Huevo	150 g
Agua	235 g
Aceite	40 g

Gely Frutos del Bosque

Fruitfill Frutos del Bosque	400 g
Agua	100 g
Masa de gelatina	60 g

Cremoso de Frutos del Bosque

Fruitfill Frutos del Bosque	300 g
Agua	100 g
Masa de gelatina	60 g
Ambiente semi batido	200 g

Mousse de Chocolate

Belcolade CT Noir	300 g
Passionata	300 g
Ambiente Chocolate semi batido	700 g

PREPARACIÓN

Cake Chocolate

- Poner a la batidora huevos, agua, aceite y **Tegral Base chocolate**.
- Batir por 2 minuto a velocidad baja y 4 minutos a velocidad media alta.
- Verter en una plancha 60 x 40 cm.
- Hornear a 180°C por 10 minutos aproximadamente.

Gely Frutos del Bosque

- Mezclar el **Fruitfill Frutos del Bosque** con agua y agregar la masa de gelatina previamente diluida.
- Colocar la preparación en 2aros # 20 cm.

Cremoso de Frutos del Bosque

- Mezclar el **Fruitfill Frutos del Bosque** con el agua y masa de gelatina previamente diluida.
- Sobre esto agregar el **Ambiente** semi batido y mezclar.

Mousse de Chocolate

- Prepara una ganache con el **Belcolade CT Noir** y **Passionata**. Sobre esto agregar **Ambiente Chocolate** semi batido.

Armado y Decoración

- Disponer de un aro de 22 cm. Colocar un disco de cake chocolate en la base.
- Aplicar con una manga una capa de mousse de chocolate y sobre esta un disco de gely y cremoso.
- Terminar con otra capa de mousse de chocolate, llevar al congelador.
- Cubrir con **Ganache Puratos**, y decorar con filigranas de chocolate.

