

Mousse Quark



Dificultad



Productos

- ROLLER PLANCHAS CALADOS
- TREBON QUARK
- SPRINGEL NEUTRO



Utensilios

- Batidora
- Espátula
- Manga
- Aros

PLANCHA DE BIZCOCHO

Medidas	Ingredientes	Elaboración
1000 g. 900 g.	Roller Planchas Calados Huevo entero	Batidora con varillas. Batir todos los ingredientes a temperatura ambiente durante 8 minutos a velocidad rápida. Escudillar planchas. HORNO: 270°C TIEMPO: 4 min. TIRO: Cerrado

MOUSSE DE QUESO QUARK

Medidas	Ingredientes	Elaboración
600 g. 1000 g. 1000 g.	Trebon Quark Agua 28°C Nata	Diluir el Trebon Quark en el agua. Incorporar a la nata ligeramente montada.

MONTAJE Y ACABADO

Poner una base de plancha en el fondo de un aro y acabar de llenar con el Mousse de queso.
Congelar.
Acabar con la **Moorea Arándanos** mezclada con **Springel Neutro** al 50%.
Decorar al gusto.

Moorea Arándanos

Mousse Quark

Plancha Bizcocho

