

Tarta Fresca Tres Chocolates



Dificultad



Productos

- Sacher Supreme
- Sacher Blanca
- Nooki Leche
- Decorar Cacao
- Zafiro Cacao



Utensilios

- Caceta eléctrica
- Espátula
- Batidora
- Manga pastelera

TARTELETA BRISA

	Ingredientes	Elaboración
1000 g. 865 g. 335 g. 100 g. 2000 g. c/s g.	Azúcar Nevada Mantequilla Huevo entero Leche Harina W200 Vainilla y sal	Blanquear la mantequilla con el azúcar Nevada. Ir añadiendo el huevo y la leche despacio hasta incorporarlo a la masa. Añadir la harina, vainilla y sal. Trabajar los ingredientes a temperatura ambiente. Horno: 180°C. Tiempo: 20 minutos

BASE CREMA DE QUESO

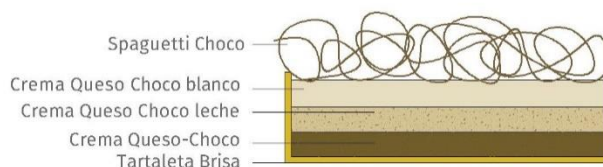
	Ingredientes	Elaboración
300 g. 300 g. 100 g. 50 g. 125 g. 7 g.	Queso fresco untar Leche entera Nata 35% M.G. Mantequilla Azúcar Gelatina en hojas	Llevar a ebullición todos los ingredientes menos la gelatina. Incorporar la gelatina ya hidratada cuando la mezcla esté por debajo de 80°C.

CREMA DE QUESO Y CHOCOLATE

	Ingredientes	Elaboración
600 g. 300 g.	Base Crema de Queso Nooki Leche o Sacher	Mezclar el Nooki Leche , Sacher Supreme o Blanca con la base de Crema de queso creando una mezcla homogénea.

Montaje y acabado

Llenar la tartaleta con las tres Cremas de chocolate y decorar con Spaguettis de Chocolate (**Decorar Cacao** + 20% de **Zafiro cacao**).



Las temperaturas y tiempos de horneado son orientativos