

Composición

Bizcocho de almendra
Crocanti de avellanas
Mousse de avellanas
Praliné de avellanas
Cubierta de terciopelo



Mousse de avellanas

250 g **SUCREA Fond Avellanas**
250 g Agua
850 g Nata montada
150 g Silvia Merengue elaborada

Mezclar el fond con el agua para diluirlo. Añadir parte de la nata y mezclar bien. Incorporar el resto de la nata con el Silvia merengue y mezclar con cuidado.

Silvia Merengue elaborada

100 g **SUCREA Silvia Merengue**
50 g Agua

Mezclar y batir hasta conseguir un merengue.

Cubierta de terciopelo

500 g **FRUIBEL Cobertura Maracaibo**
300 g Manteca de cacao
c/s Colorante amarillo para chocolate

Disolver el chocolate y la manteca de cacao.
Colorear la manteca con el colorante e incorporar a la cobertura. Mezclarlo todo.

Proceso:

Llenar el molde de semifrío. Escudillar una tira de praliné de avellanas y colocar una base de bizcocho de almendra. Poner a congelar.

Una vez congelado, pintar al terciopelo

Colocar algún detalle de chocolate como decoración final