

Tres Leches

Bizcocho de nata

Muffino Magic	1000g
Huevos	280g
Nata	295g
Leche	100g
Aceite	200g

Mezclar los ingredientes y batirlos 4m. a marcha media, con pala. Llenar moldes rectangulares con 3 cm de masa. Cocer 45 m. a 180°C. El tiempo dependerá del tamaño del molde.

Baño tres leches

Leche condensada	400g
Leche	500g
Compound Toffe	50g
Nata	300g

Mezclar todos los ingredientes y calentar un poco. Bañar intensamente el bizcocho con este baño.

Cubierta vainilla

Fond Chocolate Blanco	250g
Agua	250g
Mauritius Vainilla	5g
Nata	1000g

Mezclar el Fond con el agua y el Mauritius. Añadir una parte de la nata y mezclar bien. Incorporar el resto de la nata y mezclar suavemente. Utilizar seguidamente.

Montaje de la tarta

Bañar intensamente el bizcocho con el baño tres leches. Dejar reposar para que absorba bien el baño. Cubrir la superficie con una capa de la cubierta vainilla y picarla un poco con la paletina. Poner a congelar. Una vez se haya congelado pintar al terciopelo o bañar con una capa fina de Decorgel Blanco. Decorar al gusto de cada profesional.

