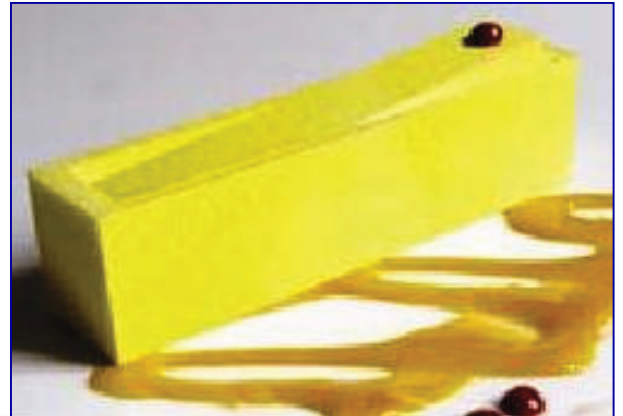


Composición

Bizcocho de chocolate
Bavaroise de vainilla
Frutas del bosque
Cubierta terciopelo



Bavaroise de vainilla

100 g **SUCREA Fond Chocolate Blanco**
150 g **SUCREA Fond Neutro**
250 g Leche
150 g Pasta bomba
850 g Nata montada
10 g **Mauritius vainilla**
1 Vaina de vainilla

Calentar la leche con la vaina de vainilla y el Mauritius Vainilla. Abrir la vaina y raspar con un cuchillo para sacar el interior y mezclarlo con la leche.

Mezclar los dos fonds y añadirle la leche para diluirlo. Seguidamente, incorporar parte de la nata y mezclar bien. Añadir el resto de la nata y mezclar con cuidado.

Pasta Bomba

50 g Yemas de huevo
100 g **Azúcar Oro**

Calentar el Azúcar Oro y añadirlo a las yemas, con cuidado. Seguidamente emulsionar.

Proceso:

Llenar el molde de semifrío. Escudillar una tira de Delifruit frutas del bosque y colocar una base de bizcocho de chocolate. Poner a congelar.

Una vez congelado, pintar al terciopelo

Colocar algún detalle de chocolate como decoración final