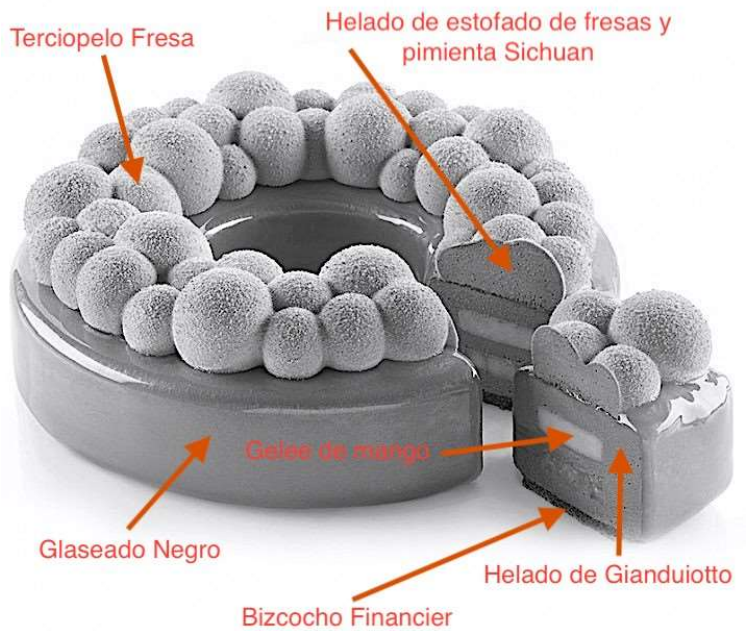


PREPARACIÓN

Realizar una mantequilla avellana y dejarla enfriar en un bol. En una planetaria, mezclar las claras, la sal, el azúcar invertido, el azúcar glas tamizado, la harina y la almendra en polvo. Añadir la mantequilla avellana progresivamente. Pasar a una manga pastelera, escudillar y hornear a 170° 14 minutos tiro cerrado.

MONTAJE DE LA TARTA

Glasear parte Gianduiotto y montar la parte fresa encima, previamente pintada con el terciopelo fresa. Terminar con filigranas de chocolate y detalles con oro



Copa de helado

“TAZA” DE CHOCOLATES

SORBETE DE CHOCOLATE Y KUMQUAT

Agua	1000gr
Azúcar invertido	100gr
Sacarosa	200gr
Cacao 22/24	50gr
Cobertura 70%	200gr
Neutro	12gr
Kumquat	100gr

PREPARACION:

pasteurizas a 85° todos los ingredientes menos la cobertura. incorporar la cobertura en bajada a partir de los 60° bajar a 4° y madurar MANTECAR