

Pastel Combinado

Soluciones inteligentes, que tú haces deliciosas

Ingredientes

Pan esponja vainilla	400 g
Pan esponja chocolate	200 g
Jarabe <i>Tres Riches</i>	600 ml
Relleno	
Crema WHIPTOPPING	100 g
Chocolate blanco	100 g
Crema WHIPTOPPING	100 g
Chocolate semiamargo	100 g

Cobertura	
Crema Niagara Farms ® CREMOSA	180 g
Ganache blanco	60 g
Ganache semiamargo	10 g
Decoración	
Borde de crema	40 g
Hojarasca de chocolate semiamargo	50 g
Cerezas	50 g
Fresas	80 g
Zarzamora	30 g

Procedimiento

- 1- Cortar el pan vainilla en tres partes (solo ocuparemos dos).
- 2- Cortar el pan chocolate en tres partes (solo ocuparemos una).
- 3- Colocar la primera capa de pan y humectarla con una tercera parte de jarabe *Tres Riches*.
- 4- Fundir el chocolate semiamargo y agregarlo a la crema **WHIPTOPPING**® hasta formar una trufa consistente.
- 5- Rellenar con la trufa de chocolate semiamargo y colocar la segunda capa de pan y humectarla con la segunda capa de jarabe *Tres Riches*.
- 6- Fundir el chocolate blanco y agregarlo a la crema **WHIPTOPPING**® hasta formar una trufa consistente.
- 7- Rellenar con la trufa de chocolate blanco y colocar la tercera capa de pan de vainilla y humectarla con el resto de *Tres Riches*.
- 8- Refrigerar por 20 minutos.
- 9- Cubrir el pastel con la crema **Niagara Farms**® **CREMOSA**
- 10- Glasear con los ganaches, tanto blanco como semiamargo, retirar el exceso.
- 11- Con ayuda de la duya Saint Honoré hacer borde en la parte superior del pastel.
- 12- Con una espátula de lámina sacar hojarasca de la placa de chocolate semiamargo.
- 13- Decorar con la fruta como se muestra en la foto.

