



Una torta creada para los verdaderos amantes del chocolate.

Suave, intensa y elegante, combina una base esponjosa con una trufa cremosa que se derrite en boca, ofreciendo una experiencia de placer profundo en cada bocado.

Ideal para celebrar, compartir o simplemente disfrutar un momento especial con el sabor irresistible del chocolate.

BIZCOCHUELO:

Ingredientes:	Peso en gramos
Tegral Satin Chocolate Cake plant based	900
Cacao polvo	100
Aceite	220
Agua	470
Impulsor	10

MÉTODO:

Mezcle todos los ingredientes durante 2 minutos en velocidad baja y 5 minutos en velocidad media hasta obtener un batido homogéneo.

Extienda la preparación uniformemente sobre una lámina de silicón plana.

Hornee a 180 °C durante 8 a 10 minutos.

Enfríe antes de utilizar.

CHOCOLATE GANACHE PLANT BASED:

Ingredientes:	Peso en gramos
Ambiente Nata	250
Azucar invertido	65
Carat Cakau Bitter	485

MÉTODO:

Caliente **Ambiente Nata** y glucosa a 80 °C.

Vierta sobre **Carat Cakau Bitter** y mezcle hasta homogeneizar.

Emulsione con una licuadora de inmersión hasta obtener una ganache lisa y brillante.

Reserve o utilice según la aplicación requerida.

DECORACIÓN:

Ingredientes:	Peso en gramos
Ambiente Chocolate	500

MÉTODO:

Batir **Ambiente Chocolate** previamente refrigerado con globo a velocidad media hasta alcanzar una textura firme y homogénea.

Una vez montado, utilizar para rellenar, cubrir o decorar.

Valores nutricionales por 100 gr * Indicative values	Energía 232.49 kcal	Energía KJ 967.53 kJ	Grasas / Grasas Saturadas 13.77 g / 1.27 g	Carbs / Azúcares 2.23 g / 6.35 g	Proteínas 1.46 g	Fibra 1.23 g	Sal 0.06 g	Sodio 25.62 mg
---	------------------------	-------------------------	---	-------------------------------------	---------------------	-----------------	---------------	-------------------