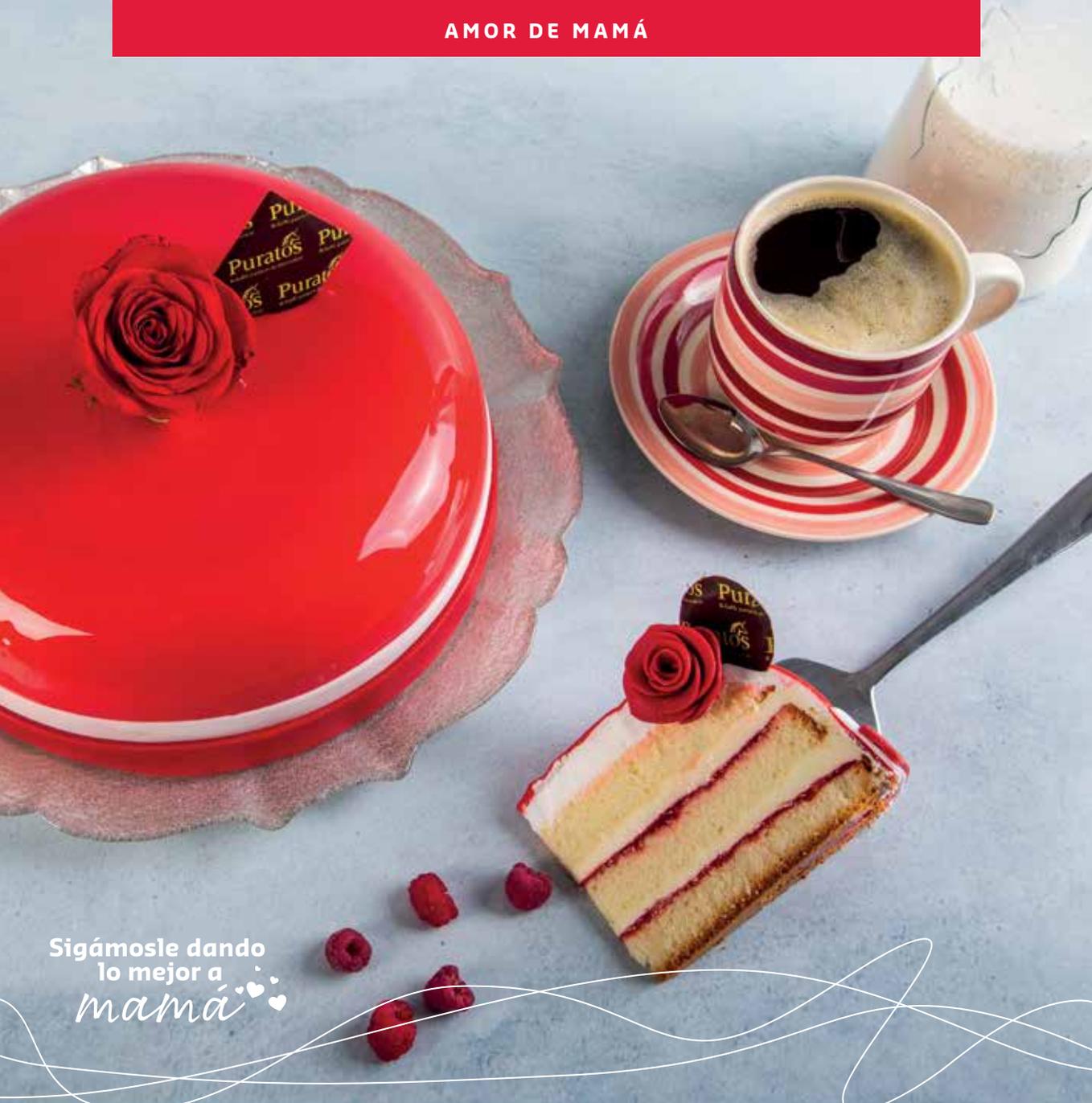


RECETARIO 2021  
DÍA DE LA MADRE

Sigámosle dando  
lo mejor a  
mamá



**Puratos**  
Reliable partners in innovation



Sigámosle dando  
lo mejor a  
mamá

## AMOR DE MAMÁ

### Ingredientes

### Cantidad

#### BIZCOCHUELO 3 LECHE

Tegral Bizcochuelo	500 g
Huevos	300 g
Dulcerío Sabor Tres Leches	200 g

#### RELLENO DE VAINILLA

Crema Ambiente (líquida)	180 g
Belcolade Blanc Selection	400 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua (del grifo)	50 cc
Crema Ambiente (semi-batida)	300 g
Yogurt frutilla	200 g

#### GLAÇAGE DE CHOCOLATE

Agua	150 cc
Azúcar granulada	300 g
Glucosa	300 g
Crema Passionata	100 g
Gelatina sin sabor	20 g
Agua (del grifo)	80 cc
Belcolade Blanc Selection	280 g
Belcolade Noir Selection	20 g
Colorante rojo gel	4 g

- Mezclar todos los ingredientes.
- Batir a velocidad baja por 1 minuto y a velocidad alta por 9 minutos.
- Colocar la mezcla en un molde de bizcochuelo aro de 22 cm de diámetro.
- Hornear a 180°C por 40-45 minutos aprox.

- Calentar la **Crema Ambiente** a 80°C.
- En un bowl colocar **Belcolade Blanc Selection** y volcar la crema caliente sobre este. Mezclar hasta disolver completamente.
- Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y mezclar nuevamente (Gelatina sin sabor 10 g + 50 cc de agua).
- Dejar que la mezcla enfríe hasta lograr 30°C aprox.
- Agregar el yogurt de frutilla y mezclar hasta lograr una mezcla homogénea.
- Incorporar la **Crema Ambiente** semi-batida previamente e incorporar con movimientos envolventes.
- Reservar.

- Hervir agua, azúcar y glucosa hasta los 103°C.
- Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y mezclar hasta incorporar completamente (Gelatina sin sabor 10 g + 50 cc de agua).
- Incorporar el **Belcolade Blanc Selection** junto con **Belcolade Noir Selection**, mezclar hasta lograr una mezcla homogénea.
- En paralelo, calentar la **Crema Passionata** (90°C) e incorporar a la mezcla anterior.
- Finalmente agregar c/n de colorante rojo gel y homogeneizar con la ayuda de un mixer.

**TIP:** Homogeneizar el glaçage con ayuda de un mixer, te ayudará a eliminar las burbujas de aire, lo que te permitirá obtener un mejor acabado.

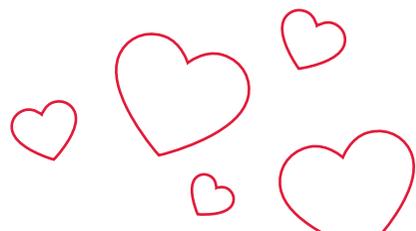
- Reservar hasta su aplicación cubriendo la superficie del glaçage con film plástico.

## AMOR DE MAMÁ

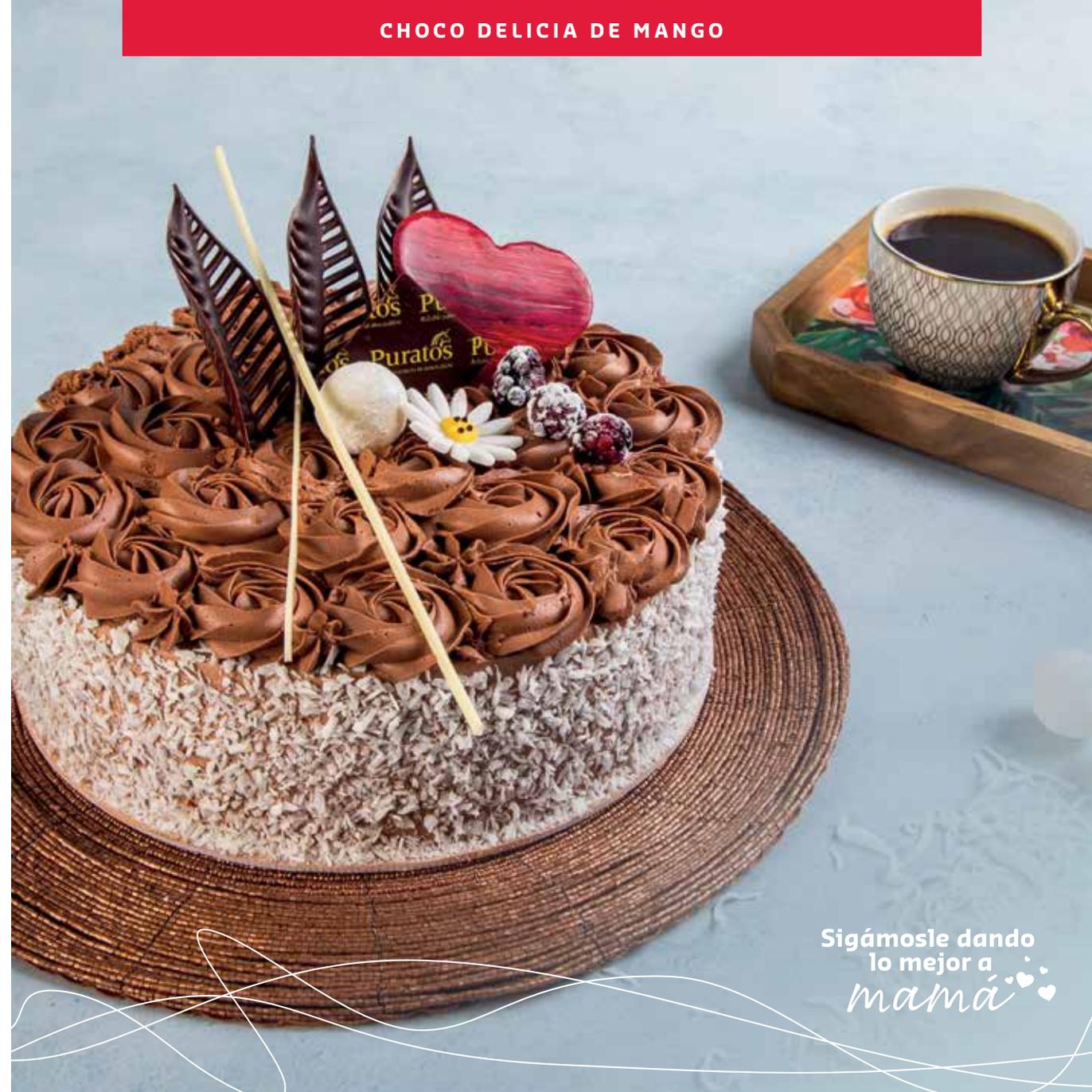


### MONTAJE

- Cortar el bizcocho en tres partes iguales.
- Remojar cada capa de bizcochuelo con **Dulcerío sabor Tres Leches**.
- Aplicar una capa de **Mermelada de Frambuesa La Frutería** y sobre esta, una capa de relleno de vainilla.
- Colocar una capa de bizcochuelo y repetir el proceso hasta completar.
- Rebozar la torta con **Crema Ambiente** batida.
- Llevar a refrigeración (mínimo 3 horas).
- Retirar la torta del frío.
- Fundir el glaçage de chocolate hasta lograr una temperatura entre 25°C y 28°C.
- Aplicar el glaçage sobre la torta y cubrir totalmente.
- Finalmente, decorar la superficie de la torta con filigrana de chocolate a gusto.



## CHOCO DELICIA DE MANGO



Sigámosle dando  
lo mejor a  
*mamá* 

# CHOCO DELICIA DE MANGO

## Ingredientes Cantidad

### BIZCOCHUELO X-PRESS CHOCOLATE

Bizcochuelo X-Press Chocolate	500 g
Agua (del grifo)	300 cc

### CREMA DE MANGO

Crema Ambiente (batida)	200 g
Cremfil Mango	200 g

### TRUFA DE CHOCOLATE

Belcolade Noir Selection	200 g
Passionata (líquida)	200 g
Passionata (semi-batida)	400 g

- Mezclar todos los ingredientes.
- Batir a velocidad baja por 1 minuto y a velocidad alta por 7 minutos.
- Colocar 750 g de mezcla en un molde de bizcochuelo redondo de 22 cm de diámetro.
- Hornear a 180°C por 40 minutos.

- Mezclar ambos ingredientes hasta que la crema quede homogénea.

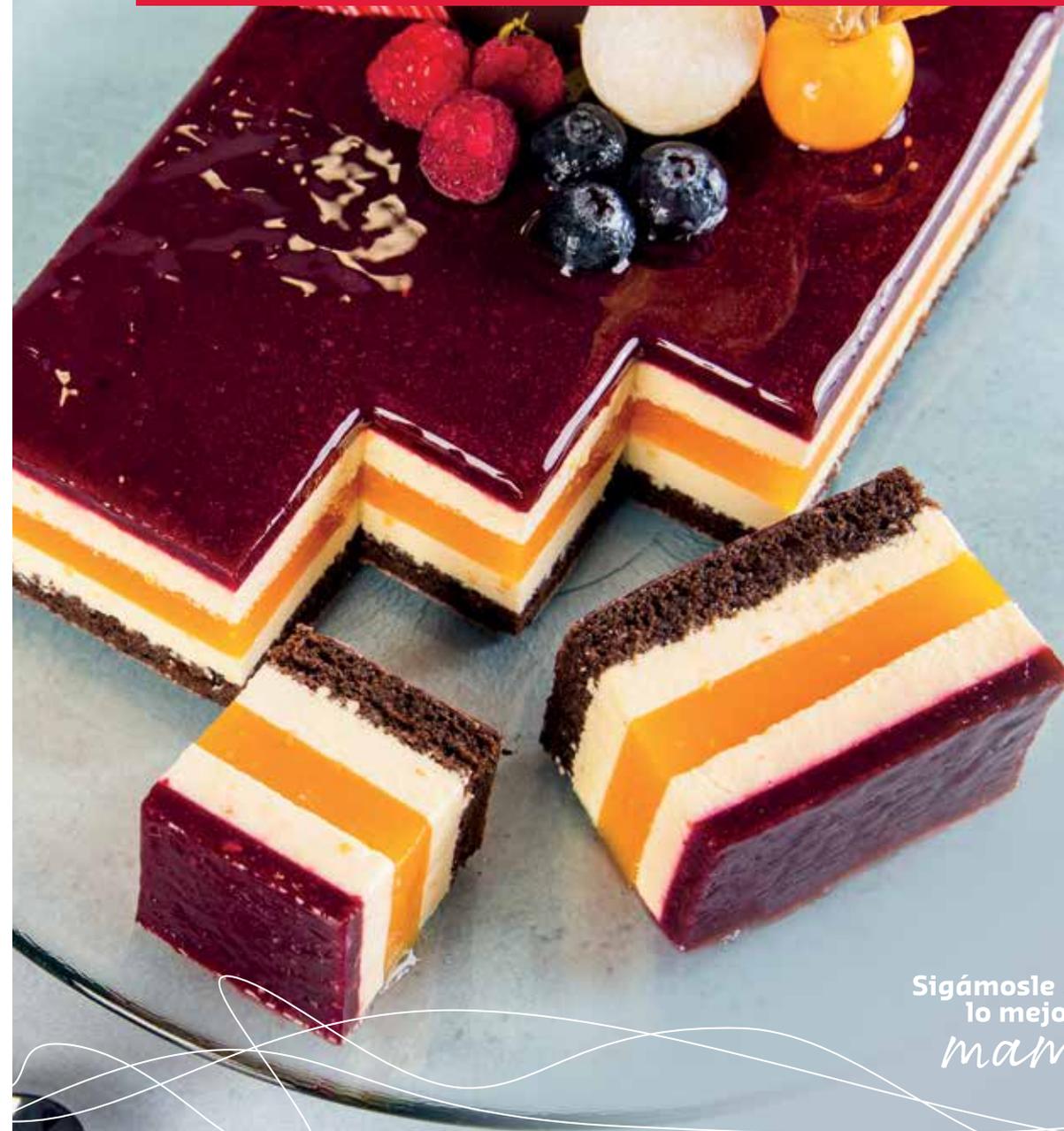
- Calentar la **Crema Passionata** a 85°C y agregar **Belcolade Noir Selection**.
- Mezclar hasta que se disuelva completamente **Belcolade Noir Selection** y se logre una mezcla homogénea.
- Dejar enfriar ligeramente (28°C).
- Incorporar crema Passionata semi-batida y mezclar en forma envolvente.
- Reservar hasta el montaje.

### MONTAJE

- Dividir el bizcochuelo de chocolate en tres partes.
- Remojar la primera capa con **Dulcerío Sabor Tres Leches**.
- Rellenar con **Crema de Mango**.
- Repetir el proceso en la siguiente capa.
- Tapar con la última capa y rebozar la torta con la **Trufa de Chocolate**.
- Decorar con rosetones en la superficie de la torta.
- Para finalizar, decorar las paredes de la torta con coco rallado.
- Disponer decoraciones de chocolate en la superficie de la torta según su gusto.



## FRUTOS DEL BOSQUE



Sigámosle dando  
lo mejor a  
mamá

# FRUTOS DEL BOSQUE

## Ingredientes Cantidad

### BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE

Bizcochuelo X-Press Chocolate	500 g
Agua (del grifo)	300 cc

### PALET DE MANGO

Cremfil Mango	500 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua (del grifo)	50 cc

### MOUSSE DE LIMÓN

Yemas	40 g
Azúcar granulada	50 g
Leche	100 g
Limón	200 g
Gelatina sin sabor	20 g
Agua (del grifo)	100 cc
Belcolade Blanc Selection	200 g
Crema Passionata (semi-batida)	500 g

- Al interior de un bowl, disponer el agua y luego el **Bizcochuelo X-Press**.
- Batir a velocidad baja por 1 minuto y a velocidad alta por 7 minutos.
- Volcar la mezcla en una plancha de 60 x 40 cm con papel mantequilla.
- Hornear a 200°C por 8 minutos.
- Dejar enfriar.

- Calentar el **Cremfil Mango** hasta alcanzar los 80°C.
- Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y disolver completamente (Gelatina sin sabor 10 g + 50 cc de agua).
- Colocar la mezcla en un molde rectangular de 30 x 40 cm.
- Congelar hasta gelificar por completo.

- En un bowl mezclar las yemas y el azúcar granulada. Reservar.
- Calentar la leche en una olla y retirar del fuego antes de que comience a hervir.
- Agregar la leche sobre la mezcla de yemas y azúcar y revolver energicamente con un batidor manual.
- Llevar la mezcla nuevamente a fuego directo y calentar hasta lograr 85°C, removiendo constantemente.
- Incorporar el jugo de limón.
- Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y mezclar hasta disolver completamente (Gelatina sin sabor 10 g + 50 cc de agua).
- Volcar la mezcla sobre el chocolate **Belcolade Blanc Selection** y mezclar hasta homogeneizar.
- Dejar enfriar ligeramente hasta alcanzar los 28°C.
- Una vez enfriado, mezclar con **Crema Passionata** semi-batida en forma envolvente.
- Reservar.

### COULIS DE FRAMBUESA

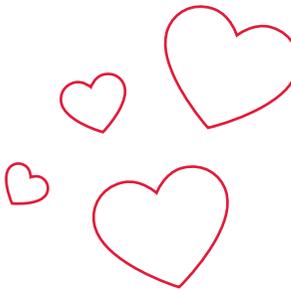
Dolcefruta Frambuesa	300 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua (del grifo)	50 cc

- Calentar **Dolcefruta Frambuesa** hasta alcanzar los 80°C.
- Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y disolver completamente (Gelatina sin sabor 10 g + 50 cc de agua).
- Reservar.



### MONTAJE

- En un marco de 30 x 40 cm colocar una plancha de **Bizcochuelo X-Press de Chocolate**.
- Agregar la mitad del mousse de limón sobre la base de bizcochuelo.
- Colocar el palet de mango.
- Agregar la otra mitad del mousse de limón y refrigerar.
- Dar un golpe frío en el congelador para estabilizar la mezcla.
- Sacar el molde del congelador, revisar que la superficie esté firme y agregar el coulis de frambuesa.
- Llevar al congelador nuevamente para gelificar.
- Aplicar **Harmony** frío y cortar rectángulos de 5 x 8 cm.
- Decorar con frutas de la estación y filigranas de chocolate.





Sigámosle dando  
lo mejor a  
mamá

## ♥♥♥ PARTY DESSERT DE PLÁTANO

### Ingredientes

### Cantidad

#### BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE

Bizcochuelo X-Press Chocolate	500 g
Agua (del grifo)	300 g
Nueces picadas	50 g

- Agregar al bowl agua y **Bizcochuelo X-Press de Chocolate**.
- Batir a velocidad baja por 1 minuto y a velocidad alta por 7 minutos.
- Detener la máquina e incorporar las nueces picadas.
- Mezclar por 1 minuto en velocidad baja hasta lograr una mezcla homogénea.
- Colocar la mezcla en una plancha o bandeja de 60 x 40 cm cubierta con papel mantequilla.
- Hornear a 200°C por 8 minutos.
- Dejar enfriar.

#### PALET PLÁTANO, MARACUYÁ Y MANGO

Pulpa de Maracuyá	200 g
Pulpa de Mango	150 g
Yemas	120 g
Huevo entero	150 gr
Azúcar granulada	120 g
Mantequilla sin sal	100 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua	50 cc
Plátanos en cubos	300 g

- Calentar la **Pulpa de Maracuyá y la de Mango** hasta alcanzar los 90°C.
- En un bowl disponer huevos, yemas y azúcar y agregar a la mezcla de pulpas del paso anterior.
- Calentar la mezcla nuevamente hasta alcanzar los 85°C removiendo constantemente.
- Agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada (Gelatina sin sabor 10 g + 50 cc de agua).
- Luego incorporar la mantequilla cortada en cubos, y mezclar hasta disolver.
- Finalmente incorporar el plátano cortado en cubos.
- Luego, disponer de la mezcla en un aro de acero inoxidable de 18 cm de diámetro cubierto con film plástico en su base, para contener la mezcla.
- Una vez dispuesta la mezcla en el molde, llevar al congelador.

#### MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Leche	500 g
Yemas	100 g
Azúcar granulada	100 g
Gelatina sin sabor	20 g
Agua (del grifo)	80 cc
Belcolade Blanc Selection	500 g
Crema Passionata (semi-batida)	800 g

- En un bowl, colocar las yemas y el azúcar granulada.
- En paralelo, calentar la leche hasta alcanzar los 90°C, y volcar sobre la mezcla anterior.
- Llevar la mezcla a calentar hasta lograr 85°C, removiendo constantemente.
- Agregar la gelatina previamente hidratada y mezclar hasta disolver (Gelatina sin sabor 10 g + 50 cc de agua).
- Volcar la crema inglesa sobre **Belcolade Blanc Selection**.
- Mezclar hasta obtener una ganache homogénea.
- Enfriar hasta alcanzar los 35°C.
- Incorporar la **Crema Passionata** semi-batida previamente con movimientos envolventes, para así lograr una mousse de chocolate blanco.
- Reservar.

## PARTY DESSERT DE PLÁTANO

### GLAÇAGE DE CHOCOLATE

Agua	150 cc
Azúcar granulada	300 g
Glucosa	300 g
Crema Passionata	100 g
Gelatina sin sabor	20 g
Agua (del grifo)	80 cc
Belcolade Blanc Selection	280 g
Belcolade Noir Selection	20 g
Colorante amarillo gel	2 g

- Hervir agua, azúcar y glucosa hasta los 103°C.
  - Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y mezclar hasta incorporar completamente (Gelatina sin sabor 10 g + 50 cc de agua).
  - Incorporar el **Belcolade Blanc Selection** junto con **Belcolade Noir Selection**, mezclar hasta lograr una mezcla homogénea.
  - En paralelo, calentar la **Crema Passionata** (90°C) e incorporar a la mezcla anterior.
  - Agregar colorante amarillo en gel y homogeneizar con mixer.
- TIP:** Homogeneizar el glaçage con ayuda de un mixer, te ayudará a eliminar las burbujas de aire, lo que te permitirá obtener un mejor acabado.
- Reservar el glaçage a temperatura ambiente hasta su aplicación cubriendo la superficie con film plástico.

### MONTAJE

- Cortar de la plancha de **Bizcochuelo X-Press Chocolate** aros de 22 cm de diámetro para obtener las bases.
  - En un molde de bizcochuelo de 22 cm de diámetro, poner acetato para cubrir las paredes.
  - Luego disponer en el interior del molde un disco de **Bizcochuelo X-Press Chocolate** como base.
- TIP:** El acetato ayudará a que cuando se desmolde la preparación, las paredes del semi-frío queden lisas, ayudando a lograr un acabado perfecto.
- Volcar la mitad de la mezcla de mousse de chocolate blanco sobre la base del bizcochuelo de chocolate.
  - Poner en el centro de la mousse el palet de maracuyá, mango y plátano congelado.
  - Verter nuevamente mousse de chocolate blanco hasta llegar al borde del molde.
  - Si es necesario, ayudarse con una espátula para lograr una superficie lisa.
  - Congelar mínimo 3 horas.
  - Retirar la torta del frío.
  - Fundir el glaçage de chocolate a 32°C.
  - Aplicar el glaçage sobre la torta hasta cubrir la totalidad del postre.
  - Decorar con filigrana de chocolate y fruta en la superficie del postre.



## PASIÓN DE MAMÁ



Sigámosle dando  
lo mejor a  
mamá

# ♥♥ PASIÓN DE MAMÁ

## Ingredientes Cantidad

### BIZCOCHUELO ALMENDRA AVELLANA

Tegral Bizcochuelo	250 g
Huevos	150 g
Agua (del grifo)	50 cc
Almendra en polvo	25 g
Praliné Almendra Avella Patisfrance	25 g

- En un bowl incorporar los ingredientes líquidos y sobre este los ingredientes secos.
- Batir a velocidad baja por 1 minuto y a velocidad alta por 9 minutos.
- Detener la máquina e incorporar la almendra en polvo y el **Praliné Almendra Avellana Patisfrance**.
- Volcar la mezcla en una plancha de 60 x 40 cm.
- Hornear a 200°C por 8 minutos.

### COULIS DE FRAMBUESA

Mermelada de Frambuesa La Frutería	300 g
Gelatina sin sabor	5 g
Agua (del grifo)	30 cc

- Calentar la **Mermelada de Frambuesa La Frutería** hasta alcanzar los 80°C.
- Agregar la gelatina sin sabor ya hidratada y mezclar hasta disolver.
- Verter la mezcla en un aro de 12 cm de diámetro con film plástico en su base para contener la mezcla.
- Congelar (mínimo 3 horas).

### MOUSSE DE CHOCOLATE

Crema Passionata (líquida)	180 g
Belcolade Noir Selection	120 g
Crema Passionata (semi-batida)	300 g

- Calentar la **Crema Passionata** líquida hasta alcanzar los 90°C.
- Volcar la crema caliente sobre **Belcolade Noir Selection**.
- Mezclar hasta lograr una mezcla homogénea.
- Dejar enfriar ligeramente hasta alcanzar los 30°C.
- Agregar la **Crema Passionata** semi-batida y mezclar de forma envolvente.

### BAVAROIS DE VAINILLA

Yemas	70 g
Azúcar granulada	70 g
Leche	90 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua (del grifo)	50 cc
Cremfil Vainilla	230 g
Crema Passionata (semi-batida)	350 g

- Preparar una Crema Inglesa con yemas, azúcar y leche.
- Calentar hasta alcanzar los 85°C removiendo constantemente.
- Luego incorporar **Cremfil Vainilla** sobre la crema inglesa y mezclar.
- Agregar la gelatina ya hidratada y mezclar hasta disolver completamente.
- Dejar enfriar hasta alcanzar los 30°C.
- Incorporar la **Crema Passionata** semi-batida y mezclar en forma envolvente.



### MONTAJE

- Sacar el Coulis de Frambuesa del frío y retirar de su molde de 12 cm.
- Cubrir un molde de 16 cm de diámetro con film plástico en la base y colocar una lámina de acetato para cubrir el borde.
- Poner en el centro de molde de 16 cm el Coulis de Frambuesa congelado como base.
- Volcar sobre la placa de Coulis el Mousse de Chocolate.
- Congelar (mínimo 3 horas).
- Retirar del frío.
- Cubrir un molde redondo de 20 cm de diámetro con film plástico en su base y una lámina de acetato para cubrir el borde del molde.
- Tomar la preparación del molde de 16 cm y traspasar al de 20 cm colocándolo justo en el centro como base.
- Agregar el Bavaoise de Vainilla.
- Congelar (mínimo 3 horas).
- Retirar del frío.
- Cubrir con **Harmony** frío.
- Decorar con filigrana de chocolate.



Sigámosle dando  
lo mejor a  
mamá

## ♥♥ CRUJIENTE DE MAMÁ

### Ingredientes

### Cantidad

#### BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE

Tegral Bizcochuelo de Chocolate	500 g
Agua (del grifo)	100 cc
Huevos	300 g

- Incorporar en un bowl huevos, agua y luego la premezcla.
- Batir a velocidad baja por 1 minuto y a velocidad alta por 9 minutos.
- Volcar la mezcla en una plancha o bandeja de 60 x 40 cm cubierta con papel mantequilla.
- Hornear a 200°C por 8 minutos.
- Sacar del horno y posteriormente dejar enfriar.

#### CRUJIENTE DE ALMENDRAS

Praliné de Avellanas Patisfrance	50 g
Belcolade Lait Selection	50 g
Almendras picadas	20 g
Hojuelas de maíz	60 g

- Fundir el chocolate **Belcolade Lait Selection** a 45°C.
- Añadir el **Praliné de Avellanas Patisfrance** y mezclar.
- Incorporar almendras picadas y hojuelas de maíz.
- Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Volcar la mezcla en un aro de acero inoxidable de 16 cm de diámetro cubierto en su base con film plástico para contener la mezcla.
- Llevar al congelador.

#### PLÁTANO CARAMELIZADO

Azúcar granulada	60 g
Mantequilla sin sal	30 g
Gelatina sin sabor	5 g
Agua (del grifo)	20 cc
Plátano	350 g

- Cortar el plátano en cubos (reservar).
- En una sartén colocar azúcar y llevar a fuego directo.
- Calentar el azúcar hasta lograr fundir y lograr un color caramelo.
- Incorporar la mantequilla en cubos y el plátano previamente cortado.
- Agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada hasta disolver completamente (Gelatina sin sabor 10 g + 50 cc de agua).
- Volcar esta mezcla encima del Crujiente de Almendras recién sacado del congelador.
- Llevar nuevamente al congelador.

## CRUJIENTE DE MAMÁ

### MOUSSE DE CHOCOLATE Y CARAMELO

Belcolade Lait Selection	300 g
Crema Passionata (líquida)	150 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua (del grifo)	50 cc
Azúcar granulada	100 g
Yemas	90 g
Crema Passionata (semi-batida)	300 g

### GLASEADO ESPEJO

Agua	100 g
Glucosa	200 g
Gelatina sin sabor	15 g
Agua (del grifo)	70 cc
Azúcar granulada	200 g
Dulcerío Sabor Tres Leches	200 g
Belcolade Blanc Selection	200 g

### MONTAJE

- Preparar un molde de bizcochuelo de 22 cm de diámetro.
- Colocar film plástico en la base del molde para contener la mezcla.
- Colocar una lámina de acetato por el borde del molde para cubrir las paredes de este.
- Cortar la plancha de bizcochuelo de chocolate con un aro de 18 cm de diámetro y reservar.
- Volcar la mitad de la mousse al interior del molde.
- Colocar la capa de plátano caramelizado y crujiente de almendras en el centro.
- Agregar el resto de la mousse casi hasta llegar a ras del molde.
- Colocar el bizcochuelo de 18 cm cortado anteriormente que finalmente será la base del postre.
- Llevar al congelador por 3 horas mínimo.
- Calentar el glaseado espejo a 32°C.
- Sacar el postre del congelador y desmoldar quitando el plástico y acetato.
- Aplicar el glaseado espejo sobre el mousse recién sacado del congelador (-18°C).
- Decorar con filigrana de chocolate.

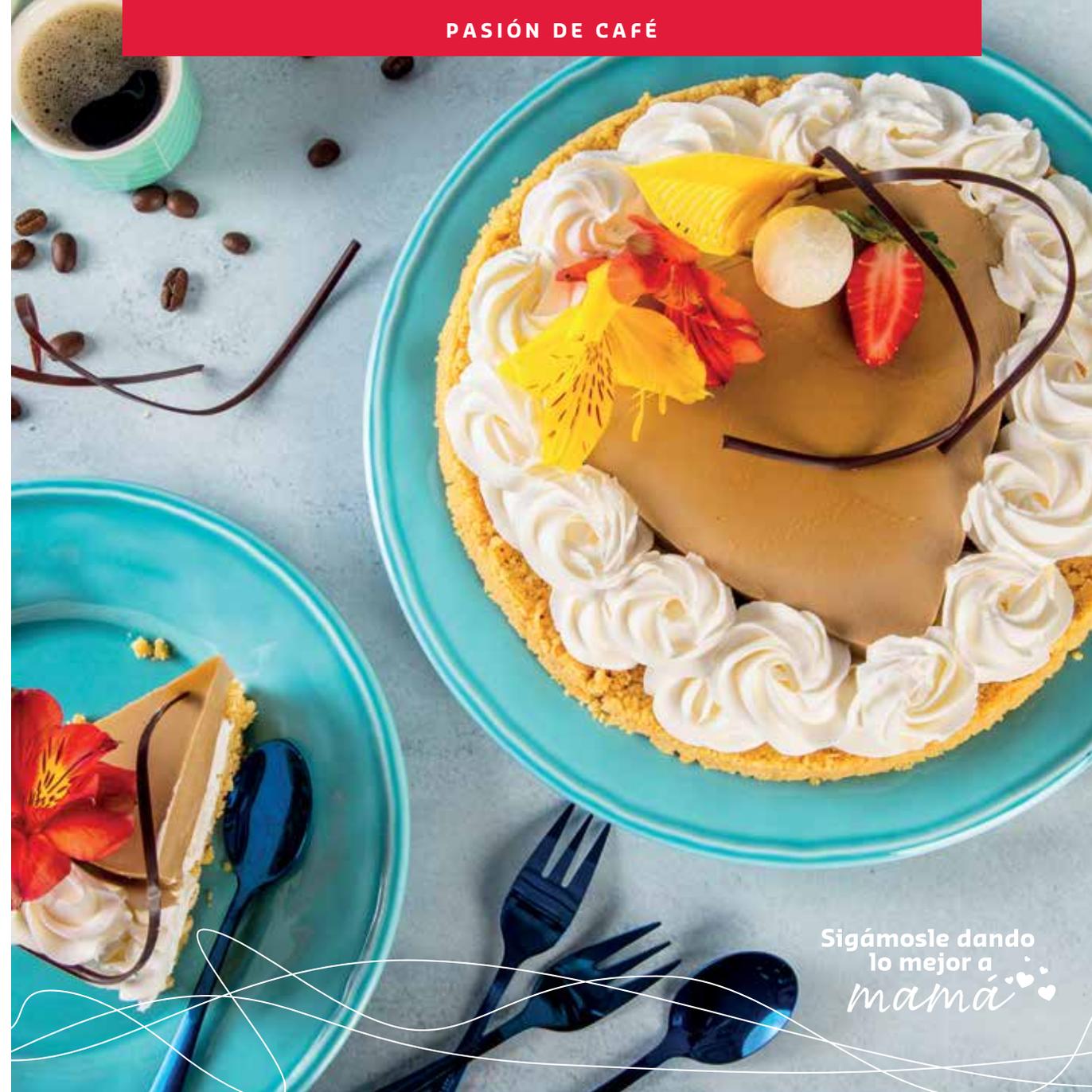
- Batir las yemas y reservar.
- En una olla, calentar el azúcar a fuego directo hasta lograr punto de caramelo.
- Incorporar **Crema Passionata** líquida poco a poco en forma de hilo.

**TIP:** Al incorporar la crema de esta forma, reducimos el riesgo de que el caramelo caliente salte y pueda generar algún tipo de quemadura.

- Mover la olla para lograr que el caramelo se haga sin que queden cristales de azúcar sin mezclar.
- Volcar la mezcla sobre las yemas previamente batidas y calentar hasta lograr los 80°C.
- Agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada hasta disolver completamente (Gelatina sin sabor 10 g + 50 cc de agua).
- Añadir toda la mezcla sobre **Belcolade Lait** y mezclar.
- Dejar enfriar ligeramente hasta alcanzar los 28°C.
- Incorporar la Crema Passionata semi-batida en forma envolvente.

- Colocar la mitad del azúcar en una olla a fuego directo.
- Calentar hasta lograr el color caramelo.
- Añadir agua suavemente y de manera cuidadosa; dejar que hierva unos segundos.
- Agregar la glucosa, **Dulcerío Sabor Tres Leches** y la gelatina sin sabor previamente hidratada (Gelatina sin sabor 10 g + 50 cc de agua).
- Volcar sobre **Belcolade Blanc Selection** y mezclar hasta disolver completamente.
- Reservar hasta su aplicación.

## PASIÓN DE CAFÉ



Sigámosle dando  
lo mejor a  
mamá

# ♥♥♥ PASIÓN DE CAFÉ

## Ingredientes

## Cantidad

### CRUMBLE

Tegral Allegro	500 g
Harina sin polvos de hornear	250 g
Mimetic 32	350 g
Huevos	150 g

- En un bowl, incorporar **Tegral Allegro**, harina sin polvos, huevos y 200 g de **Mimetic 32** a temperatura ambiente.
- Mezclar a velocidad baja por 1 minuto y a velocidad alta por 3 minutos hasta formar una masa homogénea.
- En una bandeja de 60 x 40 cm colocar papel mantequilla o siliconado.
- Estirar la masa sobre la bandeja con ayuda de un uslero cubriendo la superficie de esta.
- Hornear a 200°C por 8 minutos.
- Dejar enfriar.
- Moler la masa con las manos.
- Derretir los 150 g de Mimetic restantes y mezclar con la galleta molida.
- En un molde de bizcochuelo redondo de 22 cm de diámetro, disponer la mezcla de galleta como base.
- Aplanar con los dedos hasta cubrir toda la base del molde.
- Hornear a 160°C durante 12 minutos.

### FLAN DE CAFÉ

Dulcerío Sabor Tres Leches	400 g
Leche	50 g
Classic Moka	30 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua (del grifo)	50 cc

- En una olla, mezclar **Dulcerío Sabor Tres leches** junto con la leche y calentar hasta alcanzar los 90°C.
- Incorporar la gelatina sin sabor ya hidratada y mezclar hasta disolver completamente (Gelatina sin sabor 10 g + 50 cc de agua).
- Dejar enfriar la mezcla hasta alcanzar los 35°C.
- Agregar **Classic Moka** y mezclar.
- Volcar la mezcla en un molde de silicona en forma de corazón, de menor diámetro en relación al molde aro 22 cm que contiene la base de la galleta.
- Congelar de un día para otro.

### CREMA DE QUESO

Deli Cheesecake	350 g
Passionata (semi-batida)	350 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua (del grifo)	50 cc

- Batir la **Crema Passionata** hasta lograr punto de chantilly. Reservar.
- Calentar en microondas la gelatina sin sabor previamente hidratada por 30 segundos para fundir y agregar sobre **Deli Cheesecake**.
- Calentar la mezcla en el microondas durante 1 minuto.
- Incorporar la **Crema Passionata** batida anteriormente de forma envolvente a la mezcla anterior.



### MONTAJE

- Retirar del molde la base del crumble horneada.
- Sobre el centro de la base del crumble desmoldar el flan de café en forma de corazón.
- Con una manga desechable con boquilla rizada aplicar rosetones de la crema de queso por el borde del flan.
- Decorar con filigrana de chocolate y frutas de la estación.

