

# WEEK END FESTIVO

## Tarta de viaje

CHOCOLATE BLANCO CON CARAMELO VANINI AURUM ICAM PROFESSIONAL  
CHOCOLATE NUANCES LECHE CON ESPECIAS ICAM PROFESSIONAL  
PRALINÉ ARTESANAL DE ALMENDRA TOSTADA 55% AGOSTONI  
PAILLETÉ FEULLETINE ICAM PROFESSIONAL

Receta para 8 moldes de plum cake de 400 g

### COMPONENTES

BIZCOCHO DE CHOCOLATE AURUM

### INGREDIENTES

500 g mantequilla  
300 g **Chocolate Blanco con Caramelo Vanini Aurum Icam Professional Cód. 8288**  
10 g sal  
c/n vainilla  
300 g azúcar  
100 g azúcar invertido  
400 g huevos enteros  
100 g claras de huevo  
400 g harina de poca fuerza  
100 g fécula de patata  
35 g polvo para hornear  
400 g **Chocolate Nuances Leche con Especias Icam Professional Cód. 8261**  
500 g harina de almendra  
100 g aceite de girasol  
100 g licor

### PROCEDIMIENTO

Derretir a 40 °C la mantequilla, el chocolate y el aceite; emulsionar con los huevos y las claras para crear una emulsión. Verter en la batidora amasadora con los azúcares, la sal, los aromas y la harina de almendra; mezclar con la paleta. Después, añadir todos los polvos previamente mezclados y matizados. Agregar el licor y, por último, los chunks congelados. Llenar los moldes, hacer el corte superior y cocer a 150-155 °C durante 35-40 minutos con válvula cerrada.

CREMINO CON PRALINÉ DE ALMENDRA

500 g mantequilla blanda  
300 g **Praliné Artesanal de Almendra Tostada 55% Agostoni Cód. 7592**  
700 g **Chocolate Blanco con Caramelo Vanini Aurum Icam Professional Cód. 8288**  
200 g nibs finos de galletas Lotus

Mezclar la mantequilla y la almendra con la paleta en la batidora amasadora, montando ligeramente. Añadir el chocolate templado y, por último, los nibs y el praliné.

GLASEADO CREMINO CON CHUNKS LECHE CON ESPECIAS

1000 g **Chocolate Nuances Leche con Especias Icam Professional Cód. 8261**  
100 g aceite de girasol  
300 g **Praliné Artesanal de Almendra Tostada 55% Agostoni Cód. 7592**  
80 g nibs de galletas Lotus  
80 g **Pailleté Feulletine Icam Professional Cód. 2989**  
80 g nibs finos de almendra

Templar los chunks y añadir el resto de ingredientes.

BAÑO AFRUTADO

1000 g jarabe a 30° Baumé  
500 g agua  
250 g vodka

Mezclar todos los ingredientes. Echar sobre el bizcocho al final de la cocción. Bañar bien.

# WEEK END FESTIVO

## Tarta de viaje

CHOCOLATE BLANCO CON CARAMELO VANINI AURUM ICAM PROFESSIONAL  
CHOCOLATE NUANCES LECHE CON ESPECIAS ICAM PROFESSIONAL  
PRALINÉ ARTESANAL DE ALMENDRA TOSTADA 55% AGOSTONI  
PAILLETÉ FEULETINE ICAM PROFESSIONAL

### MONTAJE

Hacer el bizcocho y preparar el baño afrutado. Bañar el bizcocho recién sacado del horno.

Dejar reposar una noche. Hacer el cremino montado y cubrir la superficie del bizcocho. Dejar enfriar en el frigorífico. Glasear y decorar.



#### CHOCOLATE BLANCO CON CARAMELO VANINI AURUM

Intenso sabor a caramelo y nata, sin dejar atrás el toque de leche. Se manifiesta una nota dulce y agradable que, combinada con una punta de salado, se convierte en un capricho de auténtico carácter. De color caramelo tofe ámbar.



#### CHOCOLATE NUANCES LECHE CON ESPECIAS

Intensas notas de especias donde resaltan la pimienta, la nuez moscada, la canela y el clavo.



#### PRALINÉ ARTESANAL DE ALMENDRA TOSTADA 55%

Un sabor preciso, delicado y equilibrado a almendra tostada y caramelizada. Estructura fina con una textura crujiente agradable, ligeramente perceptible al paladar. Extremadamente versátil. Puede emplearse diversamente.



#### PAILLETÉ FEULETINE

Galleta de barquillo (conocida como pailleté feuletine) fina y crujiente. Sabor a barquillo caramelizado. De color dorado intenso. Ideal para la cobertura crujiente de praliné efecto «rocher». Perfecto como inclusión crujiente en el interior de chocolates cremino, gianduja y pralinés. En pastelería, se puede emplear para adornar y espolvorear sobre pasteles y tartas además de crear crujientes originales para el relleno de pasteles, tartas y monoporciones. En heladería, para crear crujientes originales en el interior de semifríos y tartas heladas o como inclusiones crujientes en las coberturas Igloo para polos y conos.

# WEEK END FESTIVO

## Tarta de viaje

CHOCOLATE BLANCO CON CARAMELO VANINI AURUM ICAM PROFESSIONAL  
CHOCOLATE NUANCES LECHE CON ESPECIAS ICAM PROFESSIONAL  
PRALINÉ ARTESANAL DE ALMENDRA TOSTADA 55% AGOSTONI  
PAILLETÉ FEUILLETINE ICAM PROFESSIONAL

