

Cardinal

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

Merengue Francés

Bizcocho Coca Magdalena

Pincelar bizcocho con chocolate

Ganache Ferrero Rocher

Mousse de naranja Bon a Bon

ELABORACIÓN

Formación de tiras en la bandeja

Bandeja con papel de horno y spray antiadherente

Base (3 tiras): Merengue – Bizcocho – Merengue

Tapa (3 tiras): Merengue – Bizcocho – Merengue

Usa mangas pasteleras para distribuir el merengue y el bizcocho de forma uniforme.

Horneado conjunto

Temperatura: 100–110 °C, calor arriba y abajo.

Tiempo: 1 h 40–50 min, hasta que el merengue esté seco y firme y el bizcocho cocido.

No abrir el horno durante el horneado.

Enfriar dentro del horno apagado, puerta entreabierta 30 min.

Pintura de chocolate sobre el merengue (impermeabilizante)

100 g chocolate negro 70% + 10 g manteca de cacao o aceite neutro

Fundir chocolate + aceite

Pintar capa fina sobre las tiras de merengue ya horneadas y enfriadas

Dejar solidificar antes de añadir rellenos