

**COBER
CHOC®**

**MASTER
CAKE**

CLASE 1

“Introducción a la Pastelería”



INGREDIENTES

500 g. Gotas dulces o semiamargas COBERCHOC.
250 g. Mini Gotas COBERCHOC.
8 huevos
290 g. azúcar.
190 g. harina.
50 g. cocoa Amarga o cacao en polvo.
100 g. agua
250 g. crema de leche.
5 g. esencia de almendras
250 g. frutillas.



HERRAMIENTAS

- Batidora
- Horno
- Termómetro de Horno
- Bowls
- Gramera (Balanza)
- Base Giratoria (bailarina)
- Espátula de Silicón o Miserable
- Papel encerado
- Moldes
- Espátula angular
- Brocha de silicón
- Tamizador
- Boquilla 1M o 2D
- Mangas Pasteleras
- Plato o base para el postre
- Alisador