



Receta

TARTA HELADA 3 CHOCOLATE

Base Bizcocho:

250 g Tortino/Coulant Choco gf

2 huevos

80 g Smuter

Batir durante tres min. a velocidad media, dosificar en los moldes y hornear 8-10 min. por 200 °C.

Helado Chocolate Blanco:

1 bolsa Ready Choco Bianco

3 l leche entera

1 kg Schok Weiss Chips 33%

(cobertura chocolate blanco)

Mezclar el *Ready Choco Bianco* y la cobertura. Calentar la leche a 80 °C y añadir a la mezcla.

Mezclar con la ayuda de la batidora de mano muy bien y dejar reposar 30 min. Mantecar.

Helado Chocolate con Leche:

1 bolsa Ready Choco Classico

3 l leche entera

1 kg Ghana Selection Chips 43%

(cobertura chocolate con leche)

Mezclar el *Ready Choco Classico* y la cobertura.



Receta

TARTA HELADA 3 CHOCOLATE

Calentar la leche a unos 80 °C y añadir a la mezcla.

Mezclar con la batidora de mano muy bien y dejar reposar 30 min. Mantecar.

Helado Chocolate Negro:

1 bolsa Ready Choco Fondente

2 l agua

900 g Ratzeburg Chips Dark 70%
(cobertura chocolate negro)

40 g Cacao Noblesse (opcional)

Mezclar el *Ready Choco Fondente* y la cobertura, también el *Cacao Noblesse*. Calentar el agua a 90 °C

y añadir a la mezcla.

Mezclar con la ayuda de una batidora de mano muy bien y dejar reposar 30 min. Mantecar.

Montaje de la tarta: primero el bizcocho, luego el helado de chocolate negro. Llevar al abatidor. Poner el helado de chocolate con leche y llevar al abatidor. Por último, poner el helado de chocolate blanco, llevar al abatidor. Desmoldar y decorar. Sugerencia de baño: veteados Nocciolwhite y Nocciolcao.