



Kir Royal

Base de bizcocho chocolate con Muffino Chocolate

1000 g DAWN Muffino Chocolate
350 g Huevos
300 g Aceite
250 g Agua

Semifrío Kir Royal

250 g DAWN Fond Frutas del Bosque
100 g Agua
100 g Vino de aguja (Blanco pescador)
1000 g Nata

Elaboración – Base de bizcocho chocolate con Muffino Chocolate

- Mezclar todos los ingredientes y batir, con pala, durante unos 4 minutos a marcha lenta. Llenar moldes cuadrados con esta masa, a unos 1,5 cm de altura. Cocer durante unos 40 minutos, aproximadamente, a 180° C
- Una vez cocido y frío, utilizar el bizcocho como base de la pieza

Elaboración - Semifrío Kir Royal

- Mezclar el fond con el agua y el vino. Añadir parte de la nata y mezclar. Añadir el resto de la nata y mezclar suavemente.

Proceso

- Disponer de un molde rectangular en el que habremos colocado una base de **Muffino Magic**.
- Escudillar el semifrío de kir Royal. Alisar y poner a congelar.

Decoración

- Cubrir la superficie de la pieza con un marmolado **Luxcrem frambuesa** y **Decorgel Neutro**. Finalmente, decorar con unas frutas rojas y alguna filigrana de chocolate.