

SORPRENDE A TUS CLIENTES

a partir de nuestra tarta precortada Queso & Fresa

Sugerencias para un día especial

Tarta Corazón

CHOUZA presenta su plancha precortada de Queso & Fresa para conquistar a nuestros clientes en un día tan especial como el 14 de febrero, "San Valentín". Dicha plancha se presenta troceada en 8 piezas ideales para el consumo en pareja: 6 corazones de 180 gr y 2 rombos de 160 gr. El corte en forma de corazón de esta tarta, es tan llamativo y sugerente, que cualquier detalle de chocolate, la convierte en la tarta perfecta para sorprender el día de los enamorados.



Mermelada de Fresa

Biscocho

Queso & Nata

Biscocho



¿Cómo decorar el rombo...? Te sugerimos la tarta "tú y yo"

Materias Primas:

- Plancha queso&fresa (precortada)
- Azúcar Glass
- Cobertura de Chocolate

Herramientas de trabajo:

- Papel de horno
- Tijeras

1. Doblar el papel de horno a la mitad y recortar medio corazón. Al desdoblarse el papel conseguiremos la silueta completa de un corazón. Repetir esta operación, sobre el mismo papel, hasta conseguir el número de siluetas deseado. Colocar el papel con suavidad sobre el rombo (congelado) y espolvorear con azúcar glass.



2. Derretir la viruta de chocolate. Colocarla en un cono o manga pastelera y escribir sobre un papel nuevo, TÚ y YO. Dejar que solidifiquen las piezas y colocarlas con cuidado sobre la tarta.

**Este paso se puede suprimir, escribiendo con chocolate directamente sobre el producto.*



w w w . c h o u z a . e s

982 100 300