



Mil hojas

Bizcocho caramelo

600 g DAWN® Mix Cream Cake
200 g Huevos
120 g Agua
165 g Aceite
60 g DAWN® Compound Caramelo

Crema vainilla mascarpone

200 g Leche
300 g Nata
5 g DAWN® Vanistar
65 g Azúcar
60 g Yemas de huevo
25g Dawn Crema Caramelo
50g Dawn Multicrema
30 g DAWN® Sanatine R
250 g Mascarpone

Hojaldre caramelizado crujiente

Hojas de pasta filo QS
DAWN® Mix Florentina QS

Hojaldrado crujiente

Láminas de hojaldre QS
DAWN® Mix Florentina QS

Elaboración – Bizcocho caramelo

- Mezclar todos los ingredientes en la batidora, con pala, durante 4 minutos.
- Extender sobre un papel de horno y cocer a unos 160 °C durante 12 minutos. Dejar enfriar.

Elaboración - Crema vainilla mascarpone

- Poner a hervir la leche, la nata y la vainilla. Batir las yemas y el azúcar. Seguidamente, añadir la crema de caramelo en polvo. Añadir la leche/nata y realizar la crema pastelera. Después de cocerla, añadir el Sanatine y el mascarpone, mezclando bien.
- Reservar en la nevera.
- Montar la preparación antes de utilizarla con la manga pastelera y boquilla redonda.

Elaboración - Hojaldre caramelizado crujiente

- Unir las hojas de pasta filo con la mantequilla diluida y cubrir con la Mix Florentina.
- Caramelizar en el horno.

Elaboración - Hojaldrado crujiente

- Cocer las láminas de hojaldre y antes de finalizar la cocción, cubrir con Mix Florentina.
- Seguir cociendo hasta que se quede caramelizada la florentina.

Montaje decoración

- Cortar las tiras de laminado 11 cm y extender una fina capa de Crema pastelera Caramelo aromatizada con Compound Caramelo.
- Cubrir con una banda de bizcocho caramelo del mismo tamaño. Cortar posteriormente rectángulos de 4 cm
- Sobre la superficie del bizcocho, escudillar botones de crema vainilla mascarpone, con la manga pastelera y boquilla fina.
- Terminar la pieza decorándola con los trozos de caramelo, pasta filo y decoración de chocolate.