

Vatell®

Pastel Tres Leches



 **Natural®**
de alimentos

Pastel Tres Leches

Este exquisito pastel de Tres Leches es una delicia tradicional que combina suavidad, dulzura y frescura en cada bocado. Su bizcocho esponjoso y ligero se empapa generosamente con una mezcla de jarabe **Tres Leches Saborex®** creando una textura húmeda y rica que se derrite en la boca.

Encima, se corona con una capa suave de **Crema para Batir Topping sabor Vainilla Vatel®** y fresas naturales que complementan perfectamente la dulzura del pastel con un toque fresco y ligero.

INGREDIENTES

PAN ESPONJA

- 5 pzas de huevo
- 150 grs de azúcar
- 150 grs de harina
- 5 grs de polvo para hornear
- 200 gr de **Evaporada Saborex®**

RELLENO Y DECORACIÓN

- 1L de **Crema para Batir Topping Sabor Vainilla Vatel®**
- 500 ml **Tres Leches Saborex®**
- 10 pzas de fresas
- 4 hojas de menta

PREPARACIÓN

1. Separa las yemas de las claras de huevo.
2. Bate las claras de huevo con azúcar hasta punto de turrón.
3. Tamiza e incorpora harina y coloca polvo para hornear de forma envolvente.
4. Agrega **Evaporada Saborex®**.
5. Vierte la mezcla en un molde engrasado de 20 cms.
6. Hornea a 180°C durante 30 minutos.
7. Retira el molde del horno y reserva hasta enfriar.
8. En una batidora, coloca tu **Crema para Batir Topping Sabor Vainilla Vatel®** previamente refrigerada a 3°C y bate a velocidad media de 6 a 12 minutos.
9. Desmolda el pan con mucho cuidado y corta en forma cuadrada.
10. Corta el pan en 3 partes iguales de manera horizontal.
11. Coloca la primera parte del pan en una base o bailarina.
12. Baña el pan con 100 ml de **Tres Leches Saborex®**.
13. Como relleno, coloca la **Crema para Batir Topping Sabor Vainilla Vatel®**.
14. Coloca la segunda parte del pan y repite los paso 12 y 13.
15. Fondea el pastel con ayuda de una espátula, puedes alisar los laterales.
16. Coloca una parte de crema en una manga pastelera con duya rizada 868 y forma rosetones en la parte superior, intercalando con fresas enteras.
17. Filetea las fresas y decora en la parte del relleno del pastel en los cuatro laterales.
18. Finalmente coloca las hojas de menta entre los rosetones de crema y fresas.

¡Ahora tenemos un delicioso e increíble
Pastel de Tres Leches!



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

@naturaldealimentos
f i g d j x i n y

www.naturaldealimentos.com

800 201 20 73
NATURAL de alimentos® S.A. de C.V. Derechos Reservados

Loma Linda Camino al Rosario Km. 2.5, San Juan del Río, Querétaro, México. C.P. 76820 Tel. +52 (427) 271 90 80