

### **Ingredientes: plancha / 3,4 kg, aprox.**

- 450 g aprox. de mantecados.
- 390 g de cabello de ángel, aprox.
- Trocitos de almendra tostada / tostar las almendras 175 °C durante unos 25', tiro abierto y que no estén húmedas.
- Leche entera y canela para mojar los bizcochos y la capa de mantecado, c.s.p.
- 1.050 g de crema pastelera (300 g de cremín + 750 g de agua).
- 2 planchas de bizcocho de tamaño normal. Azúcar glas y harina tostada para cubrir.

### **Elaboración:**

- La cuajada en plancha se hace directamente en el molde metálico rectangular.
- Se moja una plancha de bizcocho con leche y canela.
- Sobre esta plancha ponemos una capa adecuada de crema pastelera (600 g). La espolvoreamos con canela.
- Colocamos encima otra plancha de bizcocho mojada con leche y canela, sobre la que ponemos de nuevo una capa de crema pastelera algo mas fina que la anterior (450 g).
- Añadimos sobre la crema pastelera una capa de cabello de ángel, trocitos de almendra espolvoreados y un poco de canela.
- A continuación añadimos una fina capa de mantecado en polvo fino. Sobre esta capa de mantecado, añadimos otra capa de mantecado humedecido con leche y canela.
- Cubrimos toda la preparación con una fina capa de harina de almendra.
- Cubrimos todo con azúcar glas Panasol y adorno típico de canela molida.

### **Datos relacionados:**

En bandeja dorada n.º 11 (28,5x36,5 cm). Para ambos tipos de planchas.

Plancha de 16 porciones. Tamaño 21x31x5cm. Peso aprox. 3,4 kg.

Semiplancha de 8 porciones. Tamaño 10,5x31x5cm. Peso aprox. 1,7 kg.

Se puede congelar.

### **Ingredientes: cerámica de 600 mL.**

- 3 / 4 mantecados.
- 1 cucharada sopera de cabello de ángel.
- Trocitos de almendra tostada / tostar las almendras 175 °C durante unos 25', tiro abierto y que no estén húmedas.
- Leche entera y canela para mojar los bizcochos y la capa de mantecado, c.s.p.
- 245 g de crema pastelera (70 g de cremín + 175 g de agua).
- 2 círculos de bizcocho de 8 y 12 cm, respectivamente.
- Harina de almendra, c.s.p.

### **Elaboración:**

- Hacemos 2 círculos de bizcocho de 8 y 12 cm. A su alrededor pondremos recortes.
- Se coloca el bizcocho pequeño mojado con leche y canela.
- Luego una capa de crema pastelera con un poco de canela + trocitos de almendra.
- Colocamos el bizcocho grande y volvemos a mojar con leche y canela.
- Luego una capa de crema pastelera.
- Sobre la crema, una cucharada sopera de cabello de ángel + almendra troceada + canela.
- Añadimos una fina capa de mantecado en polvo. Sobre esta capa añadimos otra capa de mantecado humedecido con leche y canela.
- Añadimos harina de almendra. Luego el azúcar glass Panasol + adorno de canela.

### **Datos relacionados:**

Volumen del contenido: 600 g.

Peso neto 680 g.

Cerámica granadina / Jun (Granada)

Se puede congelar.

## **Ingredientes: tarrinas individuales de 220 g.**

### **1 F / 17 tarrinas.**

- Crema pastelera / 1085 g ( 310 g de cremín + 775 de agua).
- Cabello de ángel / 520 g.
- Mantecado seco / 200 g.
- Mantecado para humedecer / 470 g.
- Leche entera / 620 mL.
- Azúcar glas + canela / c.s.p.
- Harina de almendra / c.s.p.

### **Elaboración:**

- H.S.A.

### **Datos relacionados:**

Peso del contenido: 220 g / tarrina.

Volumen de la tarrina 190 g.

Se puede congelar.

Envase aluminio 11x7,2x3,4 de 150cc / 75 u – Referencia 10083 - precio: 7,65 € iva bruto /

Envases del Mediterráneo [www.envasesdelmediterraneo.com](http://www.envasesdelmediterraneo.com) / Usuario:

[pasteleriamerengue@gmail.com](mailto:pasteleriamerengue@gmail.com) / contraseña: paco\$2824