

Barritas de coco con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Base de pasta brisa de chocolate

MELLA COOKIE	0,600 kg
Mantequilla/Margarina	0,240 kg
Huevo	0,100 kg
Cacao en polvo	0,060 kg
Total	1,000 kg

Crema de coco

Nata	1,200 kg
Cobertura de chocolate blanco	1,500 kg
Coco rallado	1,200 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,100 kg
Total	4,000 kg

- Hervir la nata, añadir a la cobertura de chocolate blanco y mezclar.
- Añadir el coco rallado y PASTA LECHE DE COCO y mezclar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa con 2,5 mm de grosor en dos bandejas de 60 x 20 cm con papel de horno y precocer a 190 – 200 °C durante unos 10 minutos.
- Extender y alisar la crema de coco sobre la base de pasta brisa precocida.
- Cocer a 200 – 210 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Bañar con SCHOKOLADINO, decorar al gusto y cortar en porciones del tamaño deseado.

