

Patrocinado por



33 à la Dreidoppel

# Barritas Snickers de Cacahuete

Realizado por Toni Gonzalo



## Ingredientes

### Base de pasta brisa:

Mella Cookie*	0,500 kg.
Mantequilla	0,200 kg.
Huevos	0,100 kg.

### Bavarois de Cacahuete:

Fond Royal Neutro**	0,200 kg.
Agua	0,250 kg.
Pasta Helado Cacahuete Miranda***	0,200 kg.
Nata montada sin de azúcar	1,000 kg.

\* Mella Cookie es mix de Ireks para elaborar bases de tarta y pasta seca.

\*\* Fond Royal Neutro es un preparado en polvo para elaborar semi-frios.

\*\*\* Pasta Helado Cacahuete Miranda es pulpa de cacahuete en pasta.

\*\*\*\* Eisflip Crem de Caramel es un sirope para helados con caramelo.

Las sugerencias de IREKS

Si desea más información: IREKS. Teléfono 93 594 69 00  
e-mail: info@ireks-iberica.com



Proceso de elaboración:

Base de pasta brisa:

- Se amasan a 1º velocidad hasta conseguir una masa homogénea.
- Se lamina con un grosor de 3 mm. y se pone como base en un molde de 60X20 cm.

Bavaois de Cacahuete:

- Se mezclan todos los ingredientes menos la nata.
- Se añaden 100 grs. de nata montada y se mezcla.
- Se añade el resto de la nata y se mezcla suavemente.

Montaje:

- Se cuece la base y la dejamos enfriar.

- Se pinta con cobertura de leche.
- Se rellena el molde con el Bavaois de Cacahuete con un grosor de 3 cm.
- Con una rásqueta de plástico, se hace un peine como el de la foto 4.
- Se peina con cuidado.
- Se congela.
- Se rellena el espacio con el sirope Eisflip Crem de Caramel\*\*\*\*.
- Se espolvorea con cacahuete tostado troceado y se congela.
- Se cortan las piezas individualmente.
- Se bañan con cobertura de leche de calidad.
- Se consumen a temperatura de nevera.