

Bizcocho de almendra con compota de frambuesas y mousse de yogur y mango con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho de almendra

| | |
|--------------------|-----------------|
| Harina de almendra | 0,300 kg |
| MELLA MUFFIN | 1,300 kg |
| Huevo | 0,525 kg |
| Aceite vegetal | 0,525 kg |
| Agua | 0,375 kg |
| Total | 3,025 kg |

- Amasar los ingredientes en la batidora hasta obtener una masa homogénea.
- Escudillar la masa en una plancha y cocer a 190 °C.

Compota de frambuesas

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| Puré de frambuesas | 0,055 kg |
| Azúcar | 0,110 kg |
| Glucosa | 0,040 kg |
| Solución SANETT (2·1 agua - SANETT) | 0,060 kg |
| Frambuesas | 0,300 kg |
| PASTA FRAMBUESA | 0,020 kg |
| Total | 0,585 kg |

- Hervir el puré de frambuesas con el azúcar y la glucosa. Luego, añadir el resto de ingredientes y dejar enfriar en la nevera.

Mousse de yogur y mango

| | |
|------------------|-----------------|
| Agua | 0,400 kg |
| FOND ROYAL YOGUR | 0,250 kg |
| PASTA MANGO | 0,080 kg |
| Nata semimontada | 1,000 kg |
| Total | 1,730 kg |

- Mezclar el agua con FOND ROYAL YOGUR y PASTA MANGO.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar.

Cre moso de vainilla

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| Cobertura blanca | 0,400 kg |
| Leche | 0,250 kg |
| Solución SANETT (2·1 agua - SANETT) | 0,070 kg |
| PASTA VAINILLA MORONI | 0,005 kg |
| Nata (fría) | 0,500 kg |
| Total | 1,225 kg |

- Hervir la leche y escaldar el resto de ingredientes (excepto la nata).
- Emulsionar y añadir la nata fría.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Glaseado amarillo

| | |
|--|-----------------|
| Leche | 0,350 kg |
| Leche en polvo | 0,056 kg |
| Nata | 0,600 kg |
| Azúcar | 0,450 kg |
| Glucosa | 0,185 kg |
| Chocolate blanco | 0,410 kg |
| NAPPAGE NEUTRO | 0,410 kg |
| Colorante amarillo | C/S |
| <u>Solución SANETT (2-1 agua - SANETT)</u> | <u>0,360 kg</u> |
| Total | 2,821 kg |

- Hervir la leche, la leche en polvo, la nata, el azúcar y la glucosa.
- Escaldar el chocolate, emulsionar con el túrmix e ir añadiendo NAPPAGE NEUTRO, el colorante amarillo y la solución SANETT.
- Bañar a unos 30 °C.

Proceso de elaboración final

- Colocar un disco de bizcocho de almendra en la base del molde.
- Disponer por encima una fina capa de cremoso de vainilla y de compota de frambuesas. Congelar.
- Escudillar la mousse de yogur y mango, alisar y volver a congelar.
- Desmoldar, bañar con el glaseado amarillo y decorar al gusto con chocolate.



IREKS IBERICA, S.A.
 Parc Tecnològic del Vallès
 C/Argenters 4, Edificio 2
 Apartado de correos 251
 08290 Cerdanyola del Vallès
 ESPAÑA
 Tel.: +34 93 594 69 00
 Fax: +34 93 691 67 00
 info@ireks-iberica.com
 www.ireks-iberica.com

