

## Bocaditos de nata y galletas de mantequilla con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (aprox. 24 piezas)

### Masa

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| MELLA ESPELTA CAKE         | 0,500 kg        |
| Aceite vegetal             | 0,200 kg        |
| Agua                       | 0,200 kg        |
| <u>BLACK COOKIE CRUNCH</u> | <u>0,100 kg</u> |
| Total                      | 1,000 kg        |

Plancha de bizcocho (0,5 cm de grosor) 1 unidad

### Nata con sabor a galletas de mantequilla

|   |                 |
|---|-----------------|
| Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)       | 0,120 kg        |
| PASTA BUTTERKEKS                          | 0,056 kg        |
| <u>Nata montada ligeramente azucarada</u> | <u>1,000 kg</u> |
| Total                                     | 1,176 kg        |

- Mezclar la solución SANETT con PASTA BUTTERKEKS.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

### Decoración

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| Solución SANETT (2·1 agua – SANETT) | 0,048 kg |
| PASTA BUTTERKEKS                    | 0,023 kg |
| Nata montada ligeramente azucarada  | 0,405 kg |
| Galletas troceadas                  | 0,480 kg |

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto BLACK COOKIE CRUNCH) hasta conseguir una masa fina y homogénea. A continuación, añadir BLACK COOKIE CRUNCH y mezclar brevemente.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a aprox. 190 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Extender 1 kg de nata con sabor a galletas de mantequilla por encima y cubrir con media plancha de bizcocho, extender y alisar el resto de la nata y guardar en la nevera.
- Cortar en porciones de 6,5 x 6,5 cm, aplicar nata en los laterales y cubrir con las galletas troceadas.
- Decorar al gusto.

