

# Bolo Massini

## com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 3 bolos (14 cm de diâmetro)

### Pão-de-ló

MELLA CAKE	0,550 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Água	0,110 kg
<b>Total</b>	<b>1,035 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa com 1 cm de espessura num tabuleiro.
- Cozer a 170 °C durante 10 – 15 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar seis discos com 14 cm de diâmetro.

### Pão-de-ló de cacau

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,240 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
Cacau em pó	0,040 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,020 kg
Água	0,110 kg
<b>Total</b>	<b>1,190 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa com 1 cm de espessura num tabuleiro.
- Cozer a 170 °C durante 10 – 15 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar três discos com 14 cm de diâmetro.

### Calda de baunilha

Água	0,300 kg
Açúcar	0,200 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,005 kg
<b>Total</b>	<b>0,505 kg</b>

- Misturar os ingredientes e levar à ebulição.

**Recheio de natas**

Natas líquidas 35% M.G.	1,000 kg
Açúcar	0,100 kg
TRISAN	0,005 kg
<u>Solução SANETT (2·1 água – SANETT)</u>	<u>0,120 kg</u>
Total	1,225 kg

- Bater as natas meio batidas e adicionar o açúcar e TRISAN no final.
- Misturar energeticamente aprox. 1/3 com a solução SANETT derretida a 40 °C.
- Misturar com as natas restantes e dosear imediatamente.

**Recheio de trufa**

Natas líquidas 35% M.G.	0,210 kg
Leite	0,070 kg
Glicose	0,050 kg
Cobertura preta	0,240 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,020 kg
<u>Natas 35% M.G. (frias)</u>	<u>0,510 kg</u>
Total	1,100 kg

- Levar à ebulição as primeiras natas com o leite e a glicose. Seguidamente, adicionar a solução SANETT e verter sobre a cobertura preta em três fases emulsionando com a varinha mágica.
- Verter as natas frias em um fio fino e misturar com a varinha mágica.
- Deixar cristalizar durante a noite e bater.

**Creme de pastelaria**

Gema de ovo	0,250 kg
Açúcar	0,200 kg
CORANTE AMARELO OVO PLUS	0,001 kg
<u>Água</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	0,601 kg

- Misturar a água e o açúcar e aquecer a 130 °C até obter uma calda.
- Verter delicadamente a calda sobre as gemas de ovo, adicionar CORANTE AMARELO OVO PLUS e misturar com varas.
- Cozer até conseguir a textura desejada e deixar arrefecer.

## Processo de elaboração

- Colocar um disco de pão-de-ló na base de um aro com acetato e embeber com a calda de baunilha.
- Dosear uma camada de recheio de trufa, tapar com um disco de pão-de-ló de cacau e embeber novamente com a calda de baunilha.
- Dosear uma camada de recheio de natas, tapar com o último disco de pão-de-ló e voltar a embeber.
- Aplicar uma camada fina de creme de pastelaria e queimar com um queimador de leite-creme, pintar com TOPGLANZ PLUS e decorar a gosto.

