

Bolo Tiramisu

com MELLA COOKIE, MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar discos de 18 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Base de pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,250 kg
Manteiga (mole)	0,175 kg
Água	0,075 kg
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos.
- Estender num tabuleiro com 1 cm de espessura.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 10 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar discos de 20 cm de diâmetro.

Musse de tiramisu

Água (morna)	0,312 kg
FOND ROYAL TIRAMISU	0,250 kg
Natas meio batidas sem açúcar	1,250 kg
Total	1,812 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL TIRAMISU.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

* Se desejar uma musse menos suave, pode-se substituir um terço das natas por queijo mascarpone fresco.

Xarope de café e amaretto

Calda TPT	0,150 kg
PASTA AMARETTO	0,008 kg
PASTA EXPRESSO	0,008 kg
Total	0,166 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Colocar um disco de massa quebrada num aro de 22 cm de diâmetro e cobrir com uma camada fina de SCHOKOLADINO.
- Pôr um disco de pão-de-ló de chocolate em cima, embeber com o xarope de café e amaretto, e encher a forma com a musse de tiramisu.
- Molhar os palitos de lá reine secos no xarope de café e amaretto e dispô-los na vertical dentro da musse.
- Cobrir, alisar formando uma ligeira “montanha” e congelar.
- Desenformar e cobrir com uma camada fina de SCHOKOLADINO derretido, deixando gotejar pelas laterais.
- Deixar descongelar no frigorífico.
- Pegar uns palitos de lá reine nas laterais com SCHOKOLADINO e decorar com palitos de lá reine secos polvilhados com cacau em pó, fruta fresca, granulado de pistácio e decoração de chocolate.

