

Bolo de frutos silvestres e chocolate com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Pão-de-ló de cacau

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,270 kg
Óleo vegetal	0,270 kg
Água	0,170 kg
Total	1,460 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma redonda de 22 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante cerca de 50 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar em três discos de 22 cm de diâmetro.

Gel de framboesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA FRAMBOESA	0,030 kg
Total	0,530 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

Musse de chocolate

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE CL	0,100 kg
Natas batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,725 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL CHOCOLATE CL.
- Incorporar pouco a pouco às natas batidas e misturar até homogeneizar.

Musse de frutos silvestres

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL FRUTOS SILVESTRES	0,100 kg
Natas batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,725 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL FRUTOS SILVESTRES.
- Incorporar pouco a pouco às natas batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração final

- Cobrir uma base de pão-de-ló com uma camada fina de gel de framboesa. Com um saco de pasteleiro com boquilha estrela grande, cobrir com rosas de musse de chocolate.
- Colocar em cima outra base de pão-de-ló recoberta com uma camada fina de gel de framboesa. Com um saco de pasteleiro com boquilha estrela grande, cobrir com rosas de musse de frutos silvestres.
- Colocar em cima a última base de pão-de-ló recoberta com uma camada fina de gel de framboesa.
- Com a musse de frutos silvestres restante, fazer um círculo de rosas pequenas deixando 1 cm de espaço livre na parte exterior do disco de cacau e congelar.
- Depois de congelada, decorar o espaço livre com BLANCOLADINO (diluído com 10% de óleo vegetal) e pistácios em pedaços.
- Cobrir o interior do círculo de rosas com framboesas ou frutos silvestres e TOPGLANZ PLUS.

