

Bolo de iogurte e frutos vermelhos com MELLA TOP BISKUIT, MELLA AMAPOLA e DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Ovos	0,400 kg
<hr/>	
Total	0,900 kg

- Bater os ingredientes, dosear em formas e cozer a 180 °C durante 20 – 25 minutos.

Gel de framboesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA FRAMBOESA	0,025 kg
<hr/>	
Total	0,525 kg

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

Musse de iogurte e papoila

Água	0,250 kg
FOND ROYAL IOGURTE	0,125 kg
MELLA AMAPOLA	0,090 kg
<hr/>	
Natas batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,965 kg

- Misturar a água com FOND ROYAL IOGURTE e MELLA AMAPOLA.
- Incorporar as natas batidas delicadamente e misturar até homogeneizar.

SCHOKOLADINO

q.b.

Processo de elaboração

- Dividir o pão-de-ló em três discos. Em cima de dois discos, verter uma espiral de gel de framboesa e pontos da musse de iogurte e papoila.
- Montar os três discos um por cima do outro, colocando primeiro os dois discos com o recheio.
- Alisar a parte superior do bolo com a musse de iogurte e papoila. Com a ajuda dum saco de pasteleiro, cobrir a parte lateral com SCHOKOLADINO.
- Decorar a gosto com frutos vermelhos.

