

Bomba de chocolate e cerejas com DREIDOPPEL

Lâminas de massa folhada cozida q.b.

Centro de chocolate

Natas líquidas	0,230 kg
Cobertura de chocolate preto (derretido)	0,230 kg
<u>PASTA KIRSCHWASSER</u>	<u>0,030 kg</u>
Total	0,490 kg

- Misturar a cobertura de chocolate preto derretido com PASTA KIRSCHWASSER.
- Ferver as natas e adicionar ao mistura anterior.
- Adicionar 0,020 kg do centro de chocolate nas formas de silicone e congelar.

Creme de cerejas

Natas meio batidas com açúcar	0,820 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,100 kg
<u>PASTA CEREJA</u>	<u>0,045 kg</u>
Total	0,965 kg

- Misturar a solução SANETT com PASTA CEREJA e 1/3 parte das natas meio batidas.
- Incorporar pouco a pouco as natas restantes e misturar até homogeneizar.

Cobertura

Cobertura de chocolate preto derretido diluída com manteiga de cacau (2·1)

Processo de elaboração

- Recheiar formas de silicone com 0,040 kg de creme de cerejas, adicionar um centro de chocolate, cobrir com a base de massa folhada e congelar.
- Desenformar e pulverizar as bombas com a cobertura.
- Decorar a gosto.

