

Bomba de fresa y coco con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Crumble de cacao

MELLA COOKIE	0,230 kg
Mantequilla	0,110 kg
Azúcar	0,035 kg
<u>Cacao en polvo</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,400 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora y cocer a 180 °C durante unos 12 minutos.

Mousse de coco

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,060 kg
PASTA COCO	0,050 kg
Nata semimontada	0,500 kg
<u>Azúcar</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,660 kg

- Mezclar la solución SANETT con PASTA COCO.
- Añadir la nata semimontada con el azúcar.

Merengue (mousse de fresa)

Azúcar	0,500 kg
EISAN	0,040 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	0,790 kg

- Batir los ingredientes.

Mousse de fresa

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,200 kg
PASTA FRESA	0,050 kg
Merengue	0,200 kg
Nata montada sin azúcar	0,600 kg
<u>Fresas troceadas</u>	<u>C/S</u>
Total	1,050 kg

- Mezclar la solución SANETT con PASTA FRESA.
- Añadir el merengue hasta conseguir una textura homogénea.
- Añadir la nata y, por último, las fresas troceadas.

Glaseado rojo

TOPGLANZ PLUS	0,500 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,060 kg
Glucosa	0,010 kg
COLORANTE ROJO FRESA PLUS	C/S
Agua	0,060 kg
Total	0,630 kg

- Calentar a 50 °C y alisar con el túrmix.

Proceso de elaboración

- Colocar la mousse de fresa en un molde de silicona. Cuando esté cuajando, escudillar un punto de mousse de coco. Congelar.
- Desmoldar y bañar con el glaseado rojo.
- Colocar la bomba de fresa y coco encima de la base de crumble de cacao y decorar con fresa natural.

