

Bomba de morangos e coco com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Crumble de cacau

MELLA COOKIE	0,230 kg
Manteiga	0,110 kg
Açúcar	0,035 kg
Cacau em pó	0,025 kg
Total	0,400 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira e cozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos.

Musse de coco

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,060 kg
PASTA COCO	0,050 kg
Natas meio batidas	0,500 kg
Açúcar	0,050 kg
Total	0,660 kg

- Misturar a solução SANETT com PASTA COCO.
- Adicionar as natas meio batidas com o açúcar.

Merengue (musse de morangos)

Açúcar	0,500 kg
EISAN	0,040 kg
Água	0,250 kg
Total	0,790 kg

- Bater os ingredientes.

Musse de morangos

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,200 kg
PASTA MORANGO	0,050 kg
Merengue	0,200 kg
Natas batidas sem açúcar	0,600 kg
Morangos em pedaços	q.b.
Total	1,050 kg

- Misturar a solução SANETT com PASTA MORANGO.
- Adicionar o merengue até conseguir uma textura homogénea.
- Adicionar as natas e, por último, os morangos em pedaços.

Cobertura vermelha

TOPGLANZ PLUS	0,500 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,060 kg
Glicose	0,010 kg
CORANTE VERMELHO MORANGO PLUS	q.b.
Agua	0,060 kg
Total	0,630 kg

- Aquecer a 50 °C e alisar com a varinha mágica.

Processo de elaboração

- Colocar a musse de morangos numa forma de silicone. Quando estiver a solidificar, verter um ponto de musse de coco. Congelar.
- Desenformar e cobrir com a cobertura vermelha.
- Colocar a bomba de morangos e coco em cima da base de crumble de cacau e decorar com morango natural.

