

Cake de chocolate com queijo e romã com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,300 kg
Ovos	0,150 kg
Manteiga (mole)	0,105 kg
Água	0,045 kg
Total	0,600 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.

Creme de queijo

CHEESECAKE MIX	0,240 kg
Água a 45 °C	0,240 kg
Queijo fresco	0,400 kg
Total	0,880 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o queijo fresco à temperatura ambiente e bater durante 3 minutos.

Musse de romã

Água (morna)	0,175 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,140 kg
PASTA ROMÃ	0,052 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,700 kg
Total	1,067 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA ROMÃ.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Cobertura de romã

TOPGLANZ PLUS	0,500 kg
PASTA ROMÃ	0,030 kg
Total	0,530 kg

- Misturar os ingredientes.

Croûtons de cake de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,250 kg
Manteiga (mole)	0,175 kg
Água	0,075 kg
Total	1,000 kg

Manteiga 0,060 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 20 minutos, deixar arrefecer e cortar em pequenos cubos.
- Aquecer a manteiga, adicionar os cubos de chocolate e dourá-los delicadamente.

Processo de elaboração

- Estender a massa de queijo sobre o pão-de-ló de chocolate, alisar e congelar.
- Dispor a musse de romã por cima, alisar e voltar a congelar.
- Depois de congelado, cobrir com a cobertura de romã a uns 30 °C e cortar em porções do tamanho desejado.
- Decorar a gosto com os croûtons de cake de chocolate e raiar com BLANCOLADINO e SCHOKOLADINO.

