

# Cake de chocolate con queso y granada con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

## Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,300 kg
Huevo	0,150 kg
Mantequilla (blanda)	0,105 kg
Agua	0,045 kg
<b>Total</b>	<b>0,600 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.

## Crema de queso

CHEESECAKE MIX	0,240 kg
Agua a 45 °C	0,240 kg
Queso fresco	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>0,880 kg</b>

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el queso fresco a temperatura ambiente y batir durante 3 minutos.

## Mousse de granada

Agua (templada)	0,175 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,140 kg
PASTA GRANADA	0,052 kg
Nata semimontada sin azúcar	0,700 kg
<b>Total</b>	<b>1,067 kg</b>

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA GRANADA.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

## Glaseado de granada

TOPGLANZ PLUS	0,500 kg
PASTA GRANADA	0,030 kg
<b>Total</b>	<b>0,530 kg</b>

- Mezclar los ingredientes.

**Croûtons de cake de chocolate**

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,250 kg
Mantequilla (blanda)	0,175 kg
Agua	0,075 kg
<b>Total</b>	<b>1,000 kg</b>

Mantequilla 0,060 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 20 minutos, dejar enfriar y cortar en pequeños dados.
- Calentar la mantequilla, añadir los dados de chocolate y dorarlos delicadamente.

**Proceso de elaboración**

- Extender la masa de queso sobre el bizcocho de chocolate, alisar y congelar.
- Disponer la mousse de granada por encima, alisar y volver a congelar.
- Una vez congelado, cubrir con el glaseado de granada a unos 30 °C y cortar en porciones del tamaño deseado.
- Decorar al gusto con los croûtons de cake de chocolate y rayar con BLANCOLADINO y SCHOKOLADINO.

