

Patrocinado por



33 à la Dreidoppel

Chupitos de Fin de Año

Realizado por Toni Gonzalo



Ingredientes

Bavarois de Marc de Champagne a la lima

Solución Sanett*	0,060 kg.
(20 gs. Sanett y 40 gs. agua caliente)	
Aromapasta Marc de Champagne**	0,030 kg.
Aromapasta Lima***	0,010 kg.
Nata semi-montada (120 grs. de azúcar)	
	0,500 kg.

* **Sanett** es gelatina en polvo especial para elaborar semi-frios, una vez disuelta en agua se puede mantener varias horas al baño maría o una vez gelatinizada volver a licuar en el microondas.

** **Aromapasta Marc de Champagne** es un aroma natural en pasta con un 30% de destilado de Marc de Champagne.

*** **Aromapasta Lima** es un aroma natural en pasta con un 20% de zumo concentrado de Lima.

Las sugerencias de IREKS

Si desea más información: IREKS. Teléfono 93 594 69 00
e-mail: info@ireks-iberica.com



Proceso de elaboración:

- * Se elabora la Solución Sanett mezclando el agua con el producto en polvo.
- * Se dosifica la Solución Sanett.
- * Se añade los Aromapastes y mezclar.
- * Se añade 100 grs. de nata semi-montada y mezclar.
- * Se añade el resto de la nata y mezclar suavemente.

Esta receta es para 24 unidades

Montaje de Chupitos:

- * Con los siropes Eisflips Fresa, Frutos del Bosque, Kiwi y Mango, en vasos de chupito de plástico o cristal, se dosifica 0,5 cm. de Eisflips.
- * Con una manga con boquilla rizada grande, se dosifica el Bavarois presionando en el fondo y elevando la manga mientras se llena el vaso.
- * Ponemos unas gotas de Eisflips en el medio del vaso.
- * Se decora con Lima y uva blanca.
- * Se presenta en bandeja circular de 12 unidades.

Nota: No debe comerse un chupito en cada campanada.

