

Patrocinado por

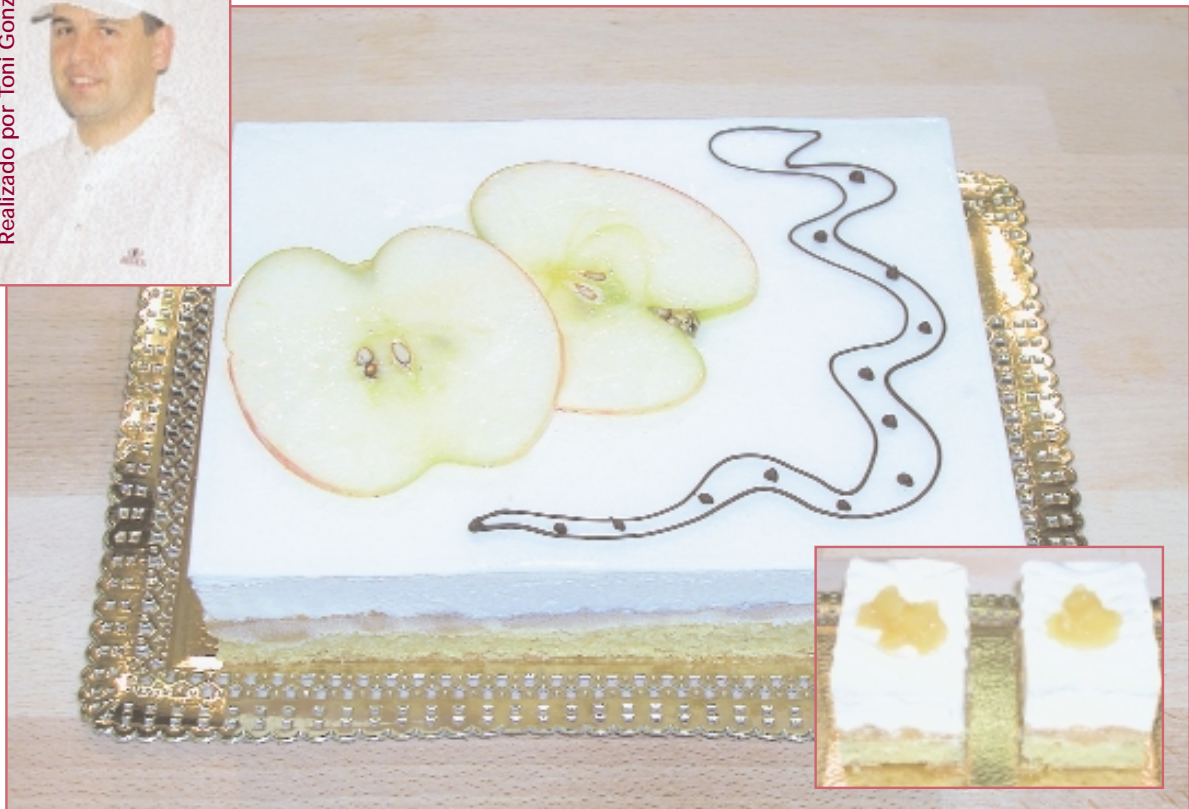


33 à la Dreidoppel

Cocktail de manzana al calvados con Mella Kuchen *



Realizado por Toni Gonzalo



Ingredientes de la masa

Masa de cake al calvados

Mella Kuchen*	0,500 kg.
Aromapaste Calvados	0,040 kg.
Aceite vegetal	0,200 kg.
Agua	0,200 kg.

Bavarois de manzana al calvados

Solución Sanett** (40 gr. Sanett y 80 gr. agua caliente)	0,120 kg.
Aromapaste Manzana***	0,040 kg.
Aromapaste Calvados****	0,040 kg.
Nata montada (200gr. azúcar)	1,000 kg.

* **Mella Kuchen** es un mix para cakes y muffins.

** **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.

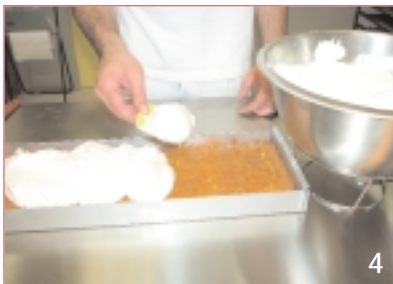
* **Aromapaste manzana** es un aroma en pasta con pulpa de manzana.

* **Aromapaste calvados** es un aroma en pasta con zumo de manzana y calvados.

* **Fruchtback manzana** es un relleno de manzana troceada ideal para cocción.

Las sugerencias de IREKS

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



Proceso de elaboración:

Masa de cake al calvados

- Se mezcla en batidora, con la pala si es posible, todos los ingredientes a primera velocidad durante 5 minutos.
- En un molde de 60 X 20 cm. o en cualquier otro molde según la pieza deseada, se pone una capa de 1 cm. de grosor de la masa de Cake.
- Se cubre la masa con una capa del mismo grosor de Fruchtbak Manzana.
- Se cuece a 180° C durante 45 minutos.



Bavarois de manzana al calvados

- Se dosifica Solución Sanett.
- Se añaden los Aromapastes y se mezcla.
- Se añaden 200 grs. de nata montada y se mezcla.
- Se añade el resto de la nata y mezclamos suavemente.

Montaje del pastel

- Se rellena hasta el borde del molde de la base de Cake al calvados con el Bavarois de manzana al calvados y lo congelamos.
- Se recubre con gelatina fría Top Glanz.
- Se corta, en el caso de piezas individuales.
- Se decora con manzana. Si se emplean láminas, se pintan previamente con Ácido Cítrico Dreidoppel para evitar la oxidación.

