

Copinho de latte macchiato com MELLA TOP BISKUIT e DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	1,000 kg
Ovos	0,600 kg
Água	0,200 kg
Total	0,960 kg

- Bater os ingredientes em 3ª velocidade durante 8 minutos.
- Dosejar a massa em formas.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 25 – 30 minutos (segundo o tamanho da peça).
- Cortar discos de 1 cm mais pequeno que o diâmetro do copinho.

Creme de baunilha

Natas meio batidas com açúcar	0,400 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,048 kg
PASTA BAUNILHA BOURBON	0,002 kg
Total	0,450 kg

- Misturar a solução SANETT e PASTA BAUNILHA BOURBON com as natas meio batidas pouco a pouco.

Creme de espresso

Natas meio batidas com açúcar	0,170 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,020 kg
PASTA ESPRESSO	0,010 kg
Total	0,200 kg

- Misturar a solução SANETT e PASTA ESPRESSO com as natas meio batidas pouco a pouco.

Creme de latte macchiato

Natas meio batidas com açúcar	0,300 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,035 kg
PASTA LATTE MACCHIATTO	0,018 kg
Total	0,353 kg

- Misturar a solução SANETT e PASTA LATTE MACCHIATTO com as natas meio batidas pouco a pouco.

Processo de elaboração

- Embeber os discos de pão-de-ló com a calda aromatizada com PASTA LATTE MACCHIATTO.
- Dispor um disco de pão-de-ló na base do copinho.
- Recheiar o copinho com a metade do creme de baunilha, cobrir com o disco de pão-de-ló e pressionar com cuidado.
- Dispor o creme de espresso por cima, cobrir com outro disco de pão-de-ló e pressionar com cuidado.
- Cobrir com o creme de latte macchiato, dispor outro disco de pão-de-ló e pressionar com cuidado.
- Verter o creme de baunilha e deixar arrefecer.
- Decorar com cacau em pó.

