

# Copinho de morango balsâmico, natas e baunilha

## com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

### Pão-de-ló de baunilha

MELLA CAKE	0,500 kg
Ovos	0,200 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,020 kg
Água	0,090 kg
<b>Total</b>	<b>0,960 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar o batido num tabuleiro de 60 x 40 cm.
- Cozer a 170 °C durante 10 – 15 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar discos com 5 cm de diâmetro.

### Xarope de baunilha

Água	0,300 kg
Açúcar	0,200 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,015 kg
<b>Total</b>	<b>0,515 kg</b>

- Ferver os ingredientes, embeber os discos de pão-de-ló de baunilha e reservar até à sua utilização.

### Creme batido de baunilha

Natas líquidas 35% M.G.	0,300 kg
Glicose	0,070 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,030 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,050 kg
Chocolate branco (derretido)	0,340 kg
<b>Natas líquidas 35% M.G. (frias)</b>	<b>0,720 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,510 kg</b>

- Levar à ebulição as natas, a glicose e PASTA BAUNILHA MORONY.
- Adicionar a solução SANETT e o chocolate branco derretido e emulsionar com a varinha mágica.
- Adicionar as natas restantes e misturar com a varinha mágica.
- Guardar no frigorífico durante 12 horas.

**Compota de morango balsâmico**

Água	0,100 kg
PASTA MORANGO	0,020 kg
Açúcar invertido	0,030 kg
Açúcar	0,020 kg
Vinagre de Modena	0,090 kg
Morangos congelados triturados	0,300 kg
<u>Solução SANETT (2·1 água – SANETT)</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,610 kg

- Ferver a água com PASTA MORANGO, o açúcar invertido e o açúcar.
- Adicionar os restantes ingredientes, misturar e deixar gelificar no frigorífico.
- Romper com varas.

**Processo de elaboração**

- Dosear uma pequena quantidade de compota de morango no fundo dos copinhos e dispor um disco de pão-de-ló de baunilha por cima.
- Verter o creme batido de baunilha e decorar com morangos impermeabilizados com TRIQUELL NEUTRO.

