

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
Total	0,960 kg

- 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
Total	0,515 kg

- 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
Natas líquidas 35% M.G. (frias)	0,720 kg
Total	1,510 kg

- 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.

