

# Crumble con manzana y mousse de gin-tonic con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

## Crumble

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla (blanda)	1,000 kg
Azúcar	0,250 kg
CITROPERL	0,006 kg
<b>Total</b>	<b>3,756 kg</b>

Manzana pelada troceada 1,600 kg

- Dejar macerar la manzana pelada troceada en una mezcla de ginebra y tónica (1-1) hasta el día siguiente.

## Mousse de gin-tonic

FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
Ginebra	0,100 kg
Tónica	0,150 kg
<b>Nata montada sin azúcar</b>	<b>1,000 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,450 kg</b>

- Mezclar FOND ROYAL NEUTRO con la ginebra y la tónica y dejar reposar unos minutos.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.
- Repartir aprox. 0,900 kg de crumble en cada bandeja y presionar bien. A continuación, repartir uniformemente la manzana troceada y escurrida y espolvorear con 0,900 kg de crumble.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Cortar en porciones de 6,5 x 6,5 cm y decorar con la mousse de gin-tonic y gajos de limón.

