

Crumble malteado con mousse de avellanas tostadas con MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ, 33 DREIDOPPEL y GELATOP

Crumble malteado

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,500 kg
CRAFT-MALZ	0,100 kg
Azúcar	0,050 kg
Total	1,650 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

Mousse de avellanas tostadas

Nata 35% M.G.	2,000 kg
Azúcar	0,200 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,240 kg
<u>PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS</u>	<u>0,130 kg</u>
Total	2,570 kg

- Semimontar la nata con el azúcar.
- Calentar la solución SANETT a aprox. 40 °C y añadir PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS. Cuando la mezcla alcance los 30 °C, añadir a la nata semimontada.

Núcleo

BUTTERKARAMELL	0,250 kg
CRISPIES DE ARROZ	0,100 kg
Sal Maldon	C/S

Glaseado de BUTTERKARAMELL

BUTTERKARAMELL	0,600 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,110 kg
TOPGLANZ PLUS	0,100 kg
<u>Agua</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,860 kg

- Calentar BUTTERKARAMELL y emulsionar con la solución SANETT, TOPGLANZ PLUS y el agua.
- Alisar con el túrmix.

Proceso de elaboración

- Repartir el crumble malteado en dos aros, hornear a 180 °C unos 10 minutos y dejar enfriar.
- Con una manga pastelera, dosificar la mousse de avellanas tostadas hasta la mitad del molde. A continuación, dosificar BUTTERKARAMELL, espolvorear los CRISPIES DE ARROZ y la sal Maldon por encima y rellenar el molde con el resto de la mousse de avellanas tostadas.
- Bañar con el glaseado de BUTTERKARAMELL a 35 °C y decorar con el mismo crumble malteado y CRISPIES DE ARROZ.

