

Drip cake de chocolate e framboesa

com MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT e DREIDOPPEL

Receita para 1 bolo (18 cm de diâmetro)

Massa quebrada

MELLA COOKIE	0,250 kg
Manteiga	0,100 kg
Ovos	0,050 kg
<hr/>	
Total	0,400 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar um disco (18 cm de diâmetro) e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	0,300 kg
Ovos	0,240 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,010 kg
<hr/>	
Manteiga (líquida)	0,030 kg
Total	0,580 kg

- Bater os ingredientes (exceto a manteiga líquida) em velocidade rápida durante 6 – 7 minutos. Seguidamente, adicionar a manteiga e misturar.
- Dosear a massa num aro com 18 cm de diâmetro.
- Cozer a aprox. 180 °C durante cerca de 30 minutos.

Creme de manteiga

Manteiga (mole)	0,500 kg
BLANCOLADINO	0,500 kg
<hr/>	
Total	1,000 kg

- Bater os ingredientes em velocidade rápida até homogeneizar.

Recheio

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
PASTA FRAMBOESA	0,030 kg
<hr/>	
Total	0,230 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Framboesas congeladas em pedaços	0,200 kg
----------------------------------	----------

Merengue

EISAN	0,015 kg
Açúcar	0,200 kg
Água	0,100 kg
<u>PASTA FRAMBOESA</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,335 kg

- Bater EISAN, o açúcar e a água em velocidade rápida durante cerca de 5 minutos e aromatizar com PASTA FRAMBOESA.
- Repartir o merengue num tabuleiro e deixar secar a 50 °C até ao dia seguinte.

Decoração

Creme de manteiga (PASTA FRAMBOESA)

Merengue

Macarons

Framboesas frescas

BLANCOLADINO	0,150 kg
Manteiga de cacau	0,020 kg

Processo de elaboração

- Cortar o pão-de-ló em cinco bases, aplicar um pouco de creme de manteiga sobre a massa quebrada, colocar a primeira base por cima e estender 0,050 kg de recheio.
- Verter 0,100 kg de creme de manteiga e repartir 0,050 kg de framboesas congeladas por cima.
- Repetir o processo criando camadas com as restantes bases, creme de manteiga e recheio, recobrir o bolo com creme de manteiga e decorar a gosto.

