

Drip cake de chocolate e toffee

com MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 bolo de 22 cm de diâmetro

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,350 kg
Ovos (a temperatura ambiente)	0,175 kg
Manteiga (mole)	0,125 kg
<u>Água</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Repartir a massa em dois aros de 22 cm de diâmetro.
- Cozer a 190 °C durante 15 minutos e deixar arrefecer.

Pão-de-ló de toffee

MELLA MUFFIN	0,390 kg
Huevo	0,195 kg
Aceite	0,130 kg
PASTA TOFFEE	0,040 kg
<u>Água</u>	<u>0,085 kg</u>
Total	0,840 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Repartir la masa en dos aros de 22 cm de diámetro.
- Cocer a 190 °C durante 15 minutos y dejar enfriar.

Recheio

Manteiga (mole)	0,300 kg
<u>BLANCOLADINO</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	0,600 kg

- Bater os ingredientes em velocidade rápida até homogeneizar.

Cobertura

TOPGLANZ	0,115 kg
Cobertura branca	0,100 kg
Leite	0,020 kg
Natas líquidas	0,015 kg
Xarope de glicose	0,015 kg
PASTA TOFFEE	0,013 kg
<u>Solução SANETT (2·1 água – SANETT)</u>	<u>0,010 kg</u>
Total	0,293 kg

- Ferver a leite, as natas e o xarope de glicose.
- Seguidamente, adicionar a cobertura branca, PASTA TOFFEE, TOPGLANZ e a solução SANETT.

Processo de elaboração

- Colocar uma base de pão-de-ló de chocolate num aro e estender 0,150 kg de recheio por cima.
- Colocar por cima uma base de pão-de-ló de toffee e estender 0,150 kg de recheio.
- Repetir o processo criando camadas com os outros discos e o recheio e arrefecer.
- Cobrir o bolo com uma camada fina de recheio e congelar.
- Estender a cobertura por cima do bolo, deixando gotear pelas laterais.

