

Drip cake de chocolate y frambuesa

con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL

Receta para 1 tarta de 18 cm de diámetro

Pasta brisa

MELLA COOKIE	0,250 kg
Mantequilla	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
<hr/>	
Total	0,400 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar un disco de 18 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,300 kg
Huevo	0,240 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,010 kg
<hr/>	
Mantequilla (líquida)	0,030 kg
Total	0,580 kg

- Batir los ingredientes (excepto la mantequilla líquida) a velocidad rápida durante 6 – 7 minutos. A continuación, añadir la mantequilla y mezclar.
- Dosificar la masa en un aro de 18 cm de diámetro.
- Cocer a aprox. 180 °C durante unos 30 minutos.

Crema de mantequilla

Mantequilla (blanda)	0,500 kg
BLANCOLADINO	0,500 kg
<hr/>	
Total	1,000 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida hasta homogeneizar.

Relleno

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

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Frambuesas congeladas troceadas	0,200 kg
---------------------------------	----------

Merengue

EISAN	0,015 kg
Azúcar	0,200 kg
Agua	0,100 kg
<u>PASTA FRAMBUESA</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,335 kg

- Batir EISAN, el azúcar y el agua a velocidad rápida durante unos 5 minutos y aromatizar con PASTA FRAMBUESA.
- Repartir el merengue en una bandeja y dejar secar a 50 °C hasta el día siguiente.

Decoración

Crema de mantequilla (PASTA FRAMBUESA)

Merengue

Macarons

Frambuesas frescas

BLANCOLADINO	0,150 kg
Manteca de cacao	0,020 kg

Proceso de elaboración

- Cortar el bizcocho en cinco bases, aplicar un poco de crema de mantequilla sobre la pasta brisa, colocar la primera base encima y extender 0,050 kg de relleno.
- Escudillar 0,100 kg de crema de mantequilla y repartir 0,050 kg de frambuesas congeladas por encima.
- Repetir el proceso creando capas con el resto de las bases, crema de mantequilla y relleno, recubrir la tarta con crema de mantequilla y decorar al gusto.

