

Drip cake de chocolate y toffee

con MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 tarta de 22 cm de diámetro

Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,350 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,175 kg
Mantequilla (blanda)	0,125 kg
<u>Agua</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,700 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.

Bizcocho de toffee

MELLA MUFFIN	0,390 kg
Huevo	0,195 kg
Aceite	0,130 kg
PASTA TOFFEE	0,040 kg
<u>Agua</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.

Relleno

Mantequilla (blanda)	0,300 kg
<u>BLANCOLADINO</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	0,600 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida hasta homogeneizar.

Glasa

TOPGLANZ	0,115 kg
Cobertura blanca	0,100 kg
Leche	0,020 kg
Nata líquida	0,015 kg
Jarabe de glucosa	0,015 kg
PASTA TOFFEE	0,013 kg
<u>Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)</u>	<u>0,010 kg</u>
Total	0,293 kg

- Llevar a ebullición la leche, la nata y el jarabe de glucosa.
- A continuación, añadir la cobertura blanca, PASTA TOFFEE, TOPGLANZ y la solución SANETT.

Proceso de elaboración

- Colocar un disco de bizcocho de chocolate en un aro y extender 0,150 kg de relleno por encima.
- Colocar encima un disco de bizcocho de toffee y extender 0,150 kg de relleno.
- Repetir el proceso creando capas con el resto de los discos y del relleno y enfriar.
- Cubrir la tarta con una fina capa de relleno y congelar.
- Extender la glasa por encima de la tarta, dejando que gotee por los laterales.

