

Espiral de framboesa e baunilha com MELLA TOP BISKUIT e DREIDOPPEL

Pão-de-ló de morango

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Ovos	0,400 kg
PASTAROM MORANGO	0,050 kg
Total	0,950 kg

- Bater os ingredientes, esticar em tabuleiros e cozer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.

Gel de framboesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA FRAMBOESA	0,025 kg
Total	0,525 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

Musse de baunilha

Água a 30 °C	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,010 kg
Natas meio batidas	0,500 kg
Total	0,735 kg

- Misturar a água com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA BAUNILHA MORONY.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Estender uma camada fina de musse de baunilha sobre o pão-de-ló de morango e verter linhas de gel de framboesa por cima da musse.
- Cortar tiras com aprox. 3 cm de largura e enrolar formando uma espiral.
- Pintar com TOPGLANZ PLUS e decorar a gosto.

