

Espiral de frambuesa y vainilla con MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL

Bizcocho de fresa

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Huevo	0,400 kg
PASTAROM FRESA	0,050 kg
Total	0,950 kg

- Montar los ingredientes, estirar en planchas y cocer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.

Gel de frambuesa

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

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

Mousse de vainilla

Agua a 30 °C	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,010 kg
Nata semimontada	0,500 kg
Total	0,735 kg

- Mezclar el agua con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA VAINILLA MORONY.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Extender una fina capa de mousse de vainilla sobre el bizcocho de fresa y escudillar líneas de gel de frambuesa por encima de la mousse.
- Cortar tiras de unos 3 cm de ancho y enrollar formando una espiral.
- Pintar con TOPGLANZ PLUS y decorar al gusto.

