

Floresta Negra

com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 6 formas de teflon de 16 x 16 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,360 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,220 kg
Total	1,930 kg

Musse de Kirschwasser (aguardente de cerejas)

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,120 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,060 kg
<u>Natas batidas sem açúcar</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,180 kg

- Misturar a solução SANETT com PASTA KIRSCHWASSER e 1/3 parte das natas batidas.
- Incorporar pouco a pouco as natas restantes e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear 0,315 kg de massa em cada forma.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir o centro das peças com MARMORIA CEREJA AMARENA, tender botões de musse de Kirschwasser com um saco de pasteleiro e decorar a gosto.

