

Floresta Negra

com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 bolo (22 cm de diâmetro)

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
<hr/>	
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar discos com 22 cm de diâmetro e cozer a 190 °C durante 18 – 20 minutos.

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CAKE	0,700 kg
Ovos	0,280 kg
Óleo vegetal	0,210 kg
Cacau em pó	0,040 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,010 kg
Água	0,120 kg
<hr/>	
Total	1,360 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender a massa com 1,5 cm de espessura em tabuleiros.
- Cozer a 220 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar discos com 22 cm de diâmetro.

Gel de cereja amarena*

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
MARMORIA CEREJA AMARENA	0,300 kg
<hr/>	
Total	0,500 kg

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

* Uma alternativa é usar diretamente 0,500 kg de POWERFÜLLUNG CEREJA AMARENA.

Xarope de aguardente de cerejas

Calda TPT	0,190 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,010 kg
<hr/>	
Total	0,200 kg

- Misturar os ingredientes.

Musse de chocolate

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,725 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Musse de Kirschwasser (aguardente de cerejas)

Água (morna)	0,075 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,065 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,020 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,310 kg</u>
Total	0,470 kg

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

Processo de elaboração

- Cobrir a base de massa quebrada com uma camada fina de gel de cereja amarena e colocar num aro com 22 cm de diâmetro.
- Colocar um disco de pão-de-ló de chocolate e embeber com o xarope de aguardente de cerejas.
- Com um saco de pastelerio com boquilha lisa, dosear consecutivamente círculos de musse de chocolate, musse de Kirschwasser e gel de cereja amarena.
- Seguidamente, cobrir com um disco de pão-de-ló, embeber e repetir o mesmo processo.
- Cobrir o último disco de pão-de-ló com círculos de musse de chocolate e de Kirschwasser, alisar e congelar.
- Depois de congelado, estender uma camada fina de SCHOKOLADINO, desenformar e alisar as laterais com a musse de chocolate restante.
- Decorar a gosto com lascas de chocolate, cerejas e SCHOKOLADINO.

