

Fraisier

com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 3 peças

Sablé de pistácio

MELLA COOKIE	0,500 kg
Farinha de pistácio	0,050 kg
Manteiga (cremosa, aos cubos)	0,200 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,075 kg
<u>Ovos</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,875 kg

- Misturar os ingredientes (exceto os ovos) na batedeira com a raquete até conseguir uma textura arenosa. Seguidamente, adicionar os ovos e misturar até homogeneizar.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e congelar.
- Cortar discos com 16 cm de diâmetro, colocá-los entre dois tapetes de silicone microperfurados e cozer a 130 °C durante 25 minutos.
- Ao sair do forno, retirar o tapete superior e deixar arrefecer.
- Reservar num recipiente hermético com gel de sílica.

Esta elaboração opcional pretende ser um valor acrescentado aportando um toque crocante à composição.

Pão-de-ló base para embeber

MELLA CAKE	0,500 kg
Ovos	0,187 kg
Óleo de sementes/girassol	0,150 kg
<u>Água</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,037 kg

- Misturar os ovos, o óleo e a água. Seguidamente, adicionar MELLA CAKE e misturar 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média.
- Dosear a mistura num tapete de silicone com 1 cm de altura e cozer a 180 °C durante 12 minutos.

Calda de pistácio

Água	0,500 kg
Açúcar	0,200 kg
<u>PASTA PISTÁCIO POLPA 100</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,750 kg

- Levar à ebulição a água e o açúcar e retirar do lume. Adicionar PASTA PISTÁCIO POLPA 100 e bater com varetas.
- Quando estiver quente, embeber ligeiramente o pão-de-ló e congelar.

Gel de morango

Puré de morangos	0,550 kg
Glicose	0,100 kg
PASTA MORANGO	0,040 kg
MELLA GEL	0,020 kg
Água	0,550 kg
Total	1,260 kg

- Misturar os ingredientes e levar à ebulição.
- Dosear imediatamente e congelar.

Creme mousseline de pistácio

BLANCOLADINO	0,700 kg
Manteiga (à temperatura ambiente)	0,700 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,140 kg
Sal	0,003 kg
Total	1,543 kg

- Texturizar BLANCOLADINO até obter uma textura cremosa, verter na taça da batedeira e começar a bater com o acessório da batedeira adicionando pouco a pouco a manteiga e o sal.
- Adicionar PASTA PISTÁCIO POLPA 100 e continuar a bater até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Colocar o aro de montagem sobre o sablé de pistácio.
- Num aro com 14 cm de diâmetro, colocar morangos nas laterais.
- Dispor um disco de pão-de-ló raso com 10 cm de diâmetro e adicionar um disco gelificado de morango.
- Cobrir as laterais e o gelificado com o creme mousseline de pistácio.
- Inserir outro disco de pão-de-ló raso e cobrir com outra camada de creme. Alisar a superfície e guardar no frigorífico até que endureça.
- Decorar a gosto.

