

# Fraisier

## con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 3 piezas

### Sablé de pistacho

MELLA COOKIE	0,500 kg
Harina de pistacho	0,050 kg
Mantequilla (pomada, a dados)	0,200 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,075 kg
<u>Huevo</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,875 kg

- Mezclar los ingredientes (excepto el huevo) en batidora con pala hasta conseguir una textura arenosa. A continuación, añadir el huevo y mezclar hasta homogeneizar.
- Laminar una "manta" de 3 mm de grosor y congelar.
- Troquelar discos de 16 cm de diámetro, colocarlos entre dos tapetes de silicona microperforados y cocer a 130 °C durante 25 minutos.
- Al salir del horno, retirar el tapete superior y dejar enfriar.
- Reservar en un recipiente hermético con gel de sílice.

Esta elaboración opcional pretende ser un valor añadido aportando un gesto crujiente a la composición.

### Bizcocho base para calar

MELLA CAKE	0,500 kg
Huevo	0,187 kg
Aceite de semillas/girasol	0,150 kg
<u>Agua</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,037 kg

- Mezclar el huevo, el aceite y el agua. A continuación, añadir MELLA CAKE y mezclar 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media.
- Dosificar la mezcla en un tapete de silicona de 1 cm de altura y cocer a 180 °C durante 12 minutos.

### Almíbar de pistacho

Agua	0,500 kg
Azúcar	0,200 kg
<u>PASTA PISTACHO PULPA 100</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,750 kg

- Llevar a ebullición el agua y el azúcar y retirar del fuego. Añadir PASTA PISTACHO PULPA 100 y ligar con varillas.
- Cuando esté caliente, calar ligeramente el bizcocho y congelar.

**Gel de fresa**

Puré de fresa	0,550 kg
Glucosa	0,100 kg
PASTA FRESA	0,040 kg
MELLA GEL	0,020 kg
Agua	0,550 kg
<b>Total</b>	<b>1,260 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y llevar a ebullición.
- Dosificar inmediatamente y congelar.

**Crema mousseline de pistacho**

BLANCOLADINO	0,700 kg
Mantequilla (a temperatura ambiente)	0,700 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,140 kg
Sal	0,003 kg
<b>Total</b>	<b>1,543 kg</b>

- Texturizar BLANCOLADINO hasta obtener una textura cremosa, verter en el bol de la batidora y comenzar a montar con el accesorio del batidor añadiendo poco a poco la mantequilla y la sal.
- Añadir PASTA PISTACHO PULPA 100 y continuar montando hasta homogeneizar.

**Proceso de elaboración**

- Colocar el aro de montaje sobre el sablé de pistacho.
- En un aro de 14 cm de diámetro, colocar fresas en los laterales.
- Disponer un disco de bizcocho calado de 10 cm de diámetro y añadir un disco gelificado de fresa.
- Cubrir los laterales y el gelificado con la crema mousseline de pistacho.
- Insertar otro disco de bizcocho calado y cubrir con otra capa de crema. Alisar la superficie y guardar en la nevera hasta que endurezca.
- Decorar al gusto.

