

Galette de frutas

con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL

Pasta brisa

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Total	3,750 kg

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Cuando la masa esté bien fría, volver a amasarla brevemente.
- Laminar una “manta” de 4 mm de grosor y troquelar piezas con un cortapastas redondo de unos 12 cm de diámetro (aprox. 0,060 kg).

Galette con arándanos

Relleno de arándanos

TRIQUELL NEUTRO	0,150 kg
MELLA-GEL	0,100 kg
Arándanos ultracongelados	1,500 kg
Mermelada de arándanos	1,500 kg
Total	3,250 kg

- Mezclar TRIQUELL NEUTRO y MELLA-GEL en seco. A continuación, mezclar con los arándanos ultracongelados y la mermelada de arándanos hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Dosificar aprox. 0,050 kg de relleno de arándanos en el centro de las piezas y doblar los lados de la pasta brisa hacia arriba.
- Cocer a 210 °C durante 12 – 15 minutos con el tiro abierto hasta que las piezas adquieran un tono dorado.

Galette con queso cremoso y jengibre

Relleno de queso cremoso y jengibre

Queso cremoso tipo quark	0,880 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,400 kg
Huevo	0,260 kg
PASTA JENGIBRE	0,060 kg
Agua	0,440 kg
Total	2,040 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Dosificar aprox. 0,030 kg de relleno de queso cremoso y jengibre en el centro de las piezas, repartir unos 0,020 kg de la fruta deseada por encima y doblar los lados de la pasta brisa hacia arriba.
- Cocer a 210 °C durante 12 – 15 minutos con el tiro abierto hasta que las piezas adquieran un tono dorado.

Galette con albaricoque y licor

Relleno de albaricoque y licor

TRIQUELL NEUTRO	0,100 kg
MELLA-GEL	0,030 kg
Azúcar	0,200 kg
Licor amargo	0,300 kg
Zumo de naranja	0,300 kg
<u>Albaricoques troceados</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	1,730 kg

- Mezclar TRIQUELL NEUTRO, MELLA-GEL y el azúcar en seco. A continuación, mezclar enérgicamente en el líquido. Por último, añadir los albaricoques troceados y mezclar.

Proceso de elaboración

- Dosificar aprox. 0,050 kg de relleno de albaricoque y licor en el centro de las piezas y doblar los lados de la pasta brisa hacia arriba.
- Cocer a 210 °C durante 12 – 15 minutos con el tiro abierto hasta que las piezas adquieran un tono dorado.

