

## Hoopies Deluxe Floresta Negra com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

### Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,500 kg
Óleo vegetal	0,540 kg
Ovos	0,525 kg
Água	0,330 kg
<b>Total</b>	<b>2,895 kg</b>

### Calda

Açúcar	0,500 kg
Água	0,400 kg
Aguardente de cerejas	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>1,000 kg</b>

- Misturar o açúcar com a água e ferver brevemente. Seguidamente, adicionar o aguardente de cerejas e misturar.

### Natas ao estilo “Floresta Negra”

Água (morna)	0,200 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,050 kg
<b>Natas batidas</b>	<b>1,000 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,450 kg</b>

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

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear aprox. 0,060 kg de massa em cada aro e inserir 5 – 6 cerejas ácidas em conserva (escorridas) em cada um.
- Cozer a 200 °C durante 20 – 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes na calda, colocá-las sobre uma grelha e deixar arrefecer.
- Verter aprox. 0,030 kg de natas, decorar a gosto e guardar no frigorífico.

