Hoopies Deluxe Selva Negra
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,500 kg
Aceite vegetal	0,540 kg
Huevo	0,525 kg
Agua	0,330 kg
Total	2,895 kg

Almíbar

Azúcar	0,500 kg
Agua	0,400 kg
Aguardiente de cerezas	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Mezclar el azúcar con el agua y hervir brevemente. A continuación, añadir el aguardiente de cerezas y mezclar.

Nata al estilo "Selva Negra"

Agua (templada)	0,200 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,050 kg
Nata montada	1,000 kg
Total	1,450 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA KIRSCHWASSER y dejar reposar unos minutos.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro e insertar 5 – 6 cerezas ácidas en conserva (escurridas) en cada uno.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y dejar enfriar.
- Escudillar aprox. 0,030 kg de nata, decorar al gusto y guardar en la nevera.