

# Hoopies Deluxe con relleno de nata y mandarina

## con MELLA MUFFIN y FOND ROYAL QUESO CREMOSO

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

### Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
Agua	0,375 kg
<b>Total</b>	<b>2,970 kg</b>

### Relleno de nata y mandarina

FOND ROYAL QUESO CREMOSO	0,200 kg
Mandarinas troceadas (escurridas)	0,300 kg
Agua (templada)	0,100 kg
<b>Nata montada</b>	<b>1,000 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,600 kg</b>

- Mezclar FOND ROYAL QUESO CREMOSO con las mandarinas troceadas y el agua templada 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.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y escudillar aprox. 0,030 kg de relleno de nata y mandarina en las bases. A continuación, cortar la parte superior por la mitad y espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.
- Colocar las partes superiores separadas unas de otras y guardar en la nevera.

