

Hoopies Deluxe tipo tiramisú

com MELLA MUFFIN, LA VÉNUM e PASTA ESPRESSO

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,600 kg
Óleo vegetal	0,495 kg
PASTA ESPRESSO	0,060 kg
Água	0,375 kg
Total	3,030 kg

Calda

Açúcar	0,500 kg
Café descafeinado	0,400 kg
Amaretto	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Misturar o açúcar com o café e ferver brevemente. Seguidamente, adicionar o amaretto e misturar.

Creme de natas e mascarpone

Natas	1,000 kg
Mascarpone (à temperatura ambiente)	0,400 kg
LA VÉNUM	0,200 kg
Total	1,600 kg

- Bater brevemente os ingredientes em velocidade rápida.

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.
- 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 creme de natas e mascarpone, polvilhar com cacau em pó e guardar no frigorífico.

