

33 à la Dreidoppel

Patrocinado por



Mandarina al Champagne



Realizado por Toni Gonzalo



Ingredientes de la masa

Bavaois de Mandarina

Solución Sanett*	0,080 kg.
(1 parte de Sanett y 2 de agua caliente)	
Aromapaste de Mandarina**	0,025 kg.
Ácido cítrico	0,002 kg.
Mandarinas trituradas	0,200 kg.
Nata montada azucarada	0,300 kg.

Bavaois de cava

Solución Sanett*	0,036 kg.
(1 parte de Sanett y 2 de agua caliente)	

Aromapaste Marc Champagne***	0,025 kg.
Nata montada azucarada	0,300 kg.

* **Sanett** es gelatina en polvo especial para elaborar semi-fríos, una vez disuelta en agua se puede mantener varias horas al baño maría o una vez gelatinizada volver a licuar en el microondas.

** **Aromapasta Mandarina** es un aroma natural en pasta.

*** **Aromapasta Marc de Champagne** es un aroma natural en pasta con un 30% de Marc de Champagne.

Si desea más información: IREKS. Teléfono 93 594 69 00
e-mail: info@ireks-iberica.com



Proceso de elaboración:

Bavaois de Mandarina

- Dosificar Solución Sanett.
- Añadir el Aromapaste y el ácido cítrico y mezclarlo.
- Añadir la mandarina.
- Añadir 100 grs. de nata montada y mezclar.
- Añadir el resto de la nata y mezclar suavemente.

Bavaois de cava

- Dosificar Solución Sanett.
- Añadir el Aromapaste y mezclar.
- Añadir 100 grs. de nata montada y mezclar.
- Añadir el resto de la nata y mezclar suavemente.

Montaje del pastel

- Se pone en el lateral de un aro gajos de mandarina cortados por la mitad.
- Después, se rellena hasta la mitad del molde con el Bavaois de Mandarina.
- Se cortan trocitos de bizcocho y se ponen sobre el bavaois, sin llegar a los laterales.
- Se recubren los trozos de bizcocho con Eisflip Chocolate*.
- Se rellena con el Bavaois de Marc de Champagne.
- Se decora con gajos de mandarina, unas grosella, tiras de chocolate y piel de Mandarina y lima o limón verde.

* Eisflip Chocolate es un sirope de chocolate de gran calidad.