

# Mini Classics à la Valencia

## com MELLA TOP BISKUIT, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Massa quebrada

MELLA COOKIE	0,400 kg
Manteiga	0,160 kg
Ovos	0,040 kg
<hr/>	
Total	0,600 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar uma “manta” com 2,5 mm de espessura e colocá-la num tabuleiro de 60 x 20 cm previamente lubrificado.
- Cozer a 180 – 200 °C durante 10 – 12 minutos.

### Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	0,300 kg
Ovos	0,225 kg
Água	0,030 kg
<hr/>	
Total	0,555 kg

- Bater os ingredientes em velocidade rápida durante 6 – 8 minutos.
- Repartir a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 250 °C (com vapor) durante 4 – 5 minutos.

### Recheio de laranja

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,250 kg
PASTA LARANJA	0,010 kg
<hr/>	
Total	0,260 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

### Musse de queijo

Água (morna)	0,400 kg
FOND ROYAL QUEIJO CREMOSO	0,250 kg
Natas meio batidas sem açúcar	1,000 kg
<hr/>	
Laranja descascada em pedaços	0,250 kg
Total	1,900 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL QUEIJO CREMOSO.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar. Seguidamente, adicionar a laranja em pedaços e misturar.

## Processo de elaboração

- Estender e alisar o recheio de laranja sobre a massa quebrada e cobrir com meia placa de pão-de-ló.
- Estender uma camada de musse de queijo por cima e tapar com a meia placa restante, pressionar ligeiramente e guardar no frigorífico (5 °C) durante aprox. 1 hora.
- Cortar em porções de 5 x 5 cm e decorar a gosto.

