

Mini bombas de nata y galletas de chocolate con MELLA COOKIE, PASTA CREMOSA y BLACK COOKIE CRUNCH

Base

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,250 kg
Azúcar	0,070 kg
Cacao en polvo	0,070 kg
PASTAROM CHOCOLATE	0,010 kg
Total	0,900 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos.
- Antes de enfriar, cortar discos del diámetro deseado.

Mousse de nata

Nata semimontada con azúcar	1,000 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,120 kg
PASTA CREMOSA	0,040 kg
BLACK COOKIE CRUNCH	C/S
Total	1,160 kg

- Mezclar la solución SANETT con PASTA CREMOSA y 1/3 parte de la nata semimontada.
- Agregar poco a poco el resto de la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.
- Añadir BLACK COOKIE CRUNCH y mezclar.

Proceso de elaboración

- Rellenar moldes de silicona con la mousse de nata, cubrir con un disco de la base, alisar y congelar.
- Desmoldar, calentar ligeramente con pistola térmica y rebozar con BLACK COOKIE CRUNCH triturado y tamizado para eliminar el polvo.
- Decorar con galletitas de chocolate y nata.

