

# Mini bombas de natas e bolachas de chocolate

## com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

### Base

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,250 kg
Açúcar	0,070 kg
Cacau em pó	0,070 kg
PASTAROM CHOCOLATE	0,010 kg
<b>Total</b>	<b>0,900 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos.
- Antes de arrefecer, cortar discos do diâmetro desejado.

### Musse de natas

Natas meio batidas com açúcar	1,000 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,120 kg
PASTA CREMOSA	0,040 kg
BLACK COOKIE CRUNCH	C/S
<b>Total</b>	<b>1,160 kg</b>

- Misturar a solução SANETT com PASTA CREMOSA e 1/3 parte das natas meio batidas.
- Incorporar pouco a pouco as natas restantes e misturar até homogeneizar.
- Adicionar BLACK COOKIE CRUNCH e misturar.

### Processo de elaboração

- Recheiar formas de silicone com a musse de natas, cobrir com um disco da base, alisar e congelar.
- Desenformar, aquecer ligeiramente com um queimador de leite-creme e rebozar com BLACK COOKIE CRUNCH picado e peneirado para retirar o pó.
- Decorar com mini bolachas de chocolate e natas.

