

Mini corações

com MELLA MUFFIN, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Manteiga (derretida)	0,350 kg
<u>Leite</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,950 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa homogénea.
- Encher mini formas em forma de coração.
- Cozer a 180 °C (sem vapor) durante 15 – 20 minutos.

Recheio

Natas líquidas	0,250 kg
Leite inteiro	0,120 kg
LA VÉNUM	0,100 kg
Leite condensado	0,050 kg
Creme de leite	0,050 kg
Café solúvel / PASTAROM MORANGO*	0,025 kg
Leite em pó	0,025 kg
Gelatina neutra	0,004 kg
<u>Água (à temperatura ambiente)</u>	<u>0,023 kg</u>
Total	0,652 kg

- Hidratar a gelatina com água e dissolver no micro-ondas.
- Bater as natas líquidas e reservar.
- Bater os ingredientes restantes* durante 3 minutos, adicionar as natas e a gelatina e bater 3 minutos mais.

*Utilizar como desejado como recheio de café o recheio de morango.

Decoração

SCHOKOLADINO / BLANCOLADINO	1,000 kg
-----------------------------	----------

Processo de elaboração

- Cortar os mini corações ao meio.
- Dosear o recheio desejado e fechar os mini corações.
- Cobrir com SCHOKOLADINO / BLANCOLADINO e decorar a gosto.

