Mini corazones
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Mantequilla (fundida)	0,350 kg
Leche	0,250 kg
Total	1,950 kg

- Mezclar los ingredientes con batidora con pala hasta conseguir una masa homogénea.
- Rellenar mini moldes en forma de corazón.
- Cocer a 180 °C (sin vapor) durante 15 – 20 minutos.

Relleno

Nata líquida	0,250 kg
Leche entera	0,125 kg
LA VÉNUS	0,100 kg
Leche condensada	0,050 kg
Crema de leche	0,050 kg
Café soluble / PASTAROM FRESA*	0,025 kg
Leche en polvo	0,025 kg
Gelatina neutra	0,004 kg
Agua (a temperatura ambiente)	0,023 kg
Total	0,652 kg

- Hidratar la gelatina neutra con agua y disolverla en el microondas.
- Batir la nata y reservar.
- Batir los ingredientes restantes* durante 3 minutos, añadir la nata y la gelatina y batir durante 3 minutos más.

*Usar según se desee relleno de café o relleno de fresa

Cobertura

SCHOKOLADINO / BLANCOLADINO	1,000 kg

Proceso de elaboración

- Cortar los mini corazones por la mitad.
- Dosificar el relleno deseado y cerrar los mini corazones.
- Bañar con SCHOKOLADINO / BLANCOLADINO y decorar al gusto.