

# Mini pastelitos de espelta con skyr y granada

con MELLA ESPELTA CAKE, MELLA AVELLANA y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 72 piezas

## Bizcocho de avellana

MELLA ESPELTA CAKE	0,750 kg
MELLA AVELLANA	0,300 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Agua	0,470 kg
<b>Total</b>	<b>1,820 kg</b>

## Mousse de granada

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,060 kg
PASTA GRANADA	0,025 kg
Nata montada con azúcar	0,420 kg
<b>Total</b>	<b>0,505 kg</b>

- Mezclar la solución SANETT con PASTA GRANADA y 1/3 parte de la nata montada.
- Agregar poco a poco el resto de la nata y mezclar hasta homogeneizar.
- Dosificar aprox. 0,006 kg de la mousse de granada en moldes de silicona pequeños y congelar.

## Mousse de skyr

FOND ROYAL NEUTRO	0,600 kg
Agua (templada)	0,450 kg
Skyr	1,500 kg
Nata montada sin azúcar	1,500 kg
<b>Total</b>	<b>4,050 kg</b>

- Mezclar FOND ROYAL NEUTRO con el agua templada y mezclar con el resto de los ingredientes.
- Dosificar aprox. 0,055 kg de mousse de skyr en moldes de silicona grandes.

## Gelatina

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,400 kg
Skyr	0,800 kg
TOPGLANZ PLUS	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>1,600 kg</b>

- Mezclar los ingredientes.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar la masa en cuatro bandejas de 60 x 20 cm con papel de horno.
- Cocer a 220 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar.
- Presionar la mousse de granada congelada en la mousse de skyr, cubrir con un disco de bizcocho de avellana y congelar.
- Desmoldar las piezas, bañar con la gelatina y decorar al gusto.

