

Mini tartes com queijo

com MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 48 formas (7 cm de diâmetro, 3 cm de altura)

Banho de gelatina

| | |
|--------------------|-----------------|
| Água/sumo de fruta | 1,000 kg |
| Açúcar | 0,300 kg |
| <u>MELLA-GEL</u> | <u>0,025 kg</u> |
| Total | 1,325 kg |

- Ferver o água/sumo de fruta. Seguidamente, misturar o açúcar e MELLA-GEL em seco, adicionar a água fervente y misturar. Ferver brevemente e utilizar quente.

Crumble*

| | |
|---------------|-----------------|
| MELLA COOKIE | 2,500 kg |
| Manteiga | 1,000 kg |
| <u>Açúcar</u> | <u>0,250 kg</u> |
| Total | 3,750 kg |

- Misturar os ingredientes na batedeira com raquete até conseguir uma massa granulada.

* Para crumble de cacau, adicionar 0,200 kg de cacau em pó e misturar.

Massa base de queijo tipo quark

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Natas | 0,500 kg |
| Leite | 0,850 kg |
| Queijo cremoso tipo quark* | 1,500 kg |
| Açúcar | 0,300 kg |
| Ovos | 0,550 kg |
| <u>MELLA KÄSE ROYAL</u> | <u>0,550 kg</u> |
| Total | 4,250 kg |

* Se usa um queijo mais gorduroso, substituir 0,150 kg de queijo por água.

- Ferver as natas e o leite. Seguidamente, adicionar o queijo cremoso tipo quark e o açúcar e misturar na batedeira com varas a velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até homogeneizar. Finalmente, adicionar os ovos e MELLA KÄSE ROYAL e misturar.

Massa base de iogurte e queijo tipo quark

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Iogurte | 0,900 kg |
| Queijo cremoso tipo quark | 0,900 kg |
| MELLA KÄSE ROYAL | 0,750 kg |
| Ovos | 0,700 kg |
| Água (quente) | 1,000 kg |
| Total | 4,250 kg |

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas a velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até homogeneizar.

Massa base de queijo fresco

| | |
|------------------|-----------------|
| Natas | 1,100 kg |
| Leite | 0,550 kg |
| Queijo fresco | 1,100 kg |
| Açúcar | 0,350 kg |
| Ovos | 0,600 kg |
| MELLA KÄSE ROYAL | 0,550 kg |
| Total | 4,250 kg |

- Ferver as natas e o leite. Seguidamente, adicionar o queijo fresco e o açúcar e misturar na batedeira com varas a velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até homogeneizar. Finalmente, adicionar os ovos e MELLA KÄSE ROYAL e misturar.

Mini tartes com morangos

| | |
|---------------------|----------|
| Crumble | 1,000 kg |
| Massa base desejada | 4,100 kg |
| MARMORIA MORANGO | 0,400 kg |

Processo de elaboração

- Polvilhar 0,020 kg de crumble nas formas e cozer durante cerca de 10 minutos até obter um tom dourado.
- Dosear 0,085 kg de massa base desejada por forma.
- Decorar com MARMORIA FRESA por cima.
- Cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (a temperatura interna deve ser de 82 – 84 °C).



Mini tartes de manga

| | |
|----------------------------|----------|
| Crumble | 1,000 kg |
| Massa base desejada | 4,100 kg |
| Manga em pedaços | 0,900 kg |
| Banho de gelatina (aprox.) | 0,400 kg |
| Granulado de pistácio | 0,050 kg |

Processo de elaboração

- Polvilhar 0,020 kg de crumble nas formas e cozer durante cerca de 10 minutos até obter um tom dourado.
- Dosear 0,085 kg de massa base desejada por forma.
- Cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (a temperatura interna deve ser de 82 – 84 °C) e deixar arrefecer.
- Dispor a manga em pedaços por cima, cobrir com o banho de gelatina e decorar com o granulado de pistácio.



Mini tartes de morangos e chocolate

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Crumble | 1,000 kg |
| Massa base desejada | 4,100 kg |
| Morangos | 0,900 kg |
| Banho de gelatina (aprox.) | 0,400 kg |
| Cobertura de chocolate preto (aprox.) | 0,700 kg |

Processo de elaboração

- Polvilhar 0,020 kg de crumble nas formas e cozer durante cerca de 10 minutos até obter um tom dourado.
- Dosear 0,085 kg de massa base desejada por forma.
- Cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (a temperatura interna deve ser de 82 – 84 °C) e deixar arrefecer.
- Disposr um morango por cima, cobrir com o banho de gelatina e cobrir a parte lateral com a cobertura de chocolate preto.



Mini tartes de framboesa

| | |
|----------------------------|----------|
| Crumble | 1,000 kg |
| Massa base deseada | 4,100 kg |
| Framboesas | 0,700 kg |
| Banho de gelatina (aprox.) | 0,400 kg |
| Granulado de pistácio | 0,050 kg |

Processo de elaboração

- Polvilhar 0,020 kg de crumble nas formas e cozer durante cerca de 10 minutos até obter um tom dourado.
- Dosear 0,085 kg de massa base desejada por forma.
- Cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (a temperatura interna deve ser de 82 – 84 °C) e deixar arrefecer.
- Dispor as framboesas por cima e cobrir com o banho de gelatina.
- Decorar com o granulado de pistácio.



Mini tartes de caramelo

| | |
|----------------------------|----------|
| Crumble | 1,000 kg |
| Massa base desejada | 4,100 kg |
| EISFLIP CREME CARAMELO | 0,250 kg |
| Banho de gelatina (aprox.) | 0,400 kg |

Processo de elaboração

- Polvilhar 0,020 kg de crumble nas formas e cozer durante cerca de 10 minutos até obter um tom dourado.
- Dosear 0,085 kg de massa base desejada por forma.
- Dispor EISFLIP CREME CARAMELO por cima.
- Cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (a temperatura interna deve ser de 82 – 84 °C) e deixar arrefecer.
- Cobrir com o banho de gelatina.



Mini tartes de tangerina ou maçã

| | |
|------------------------------|----------|
| Crumble | 1,000 kg |
| Massa base desejada | 4,100 kg |
| Tangerina ou FRUCHTBACK MAÇÃ | 0,750 kg |
| Crumble (decoração) | 0,500 kg |

Processo de elaboração

- Polvilhar 0,020 kg de crumble nas formas e cozer durante cerca de 10 minutos até obter um tom dourado.
- Dosear 0,085 kg de massa base desejada por forma.
- Dispor os pedaços de tangerina ou FRUCHTBACK MAÇÃ por cima e decorar com o crumble.
- Cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (a temperatura interna deve ser de 82 – 84 °C).



Mini tartes de fruta

| | |
|----------------------------------|----------|
| Crumble | 1,000 kg |
| Massa base desejada | 4,100 kg |
| Fruta fresca / frutos silvestres | 0,900 kg |
| Banho de gelatina (aprox.) | 0,400 kg |

Processo de elaboração

- Polvilhar 0,020 kg de crumble nas formas e cozer durante cerca de 10 minutos até obter um tom dourado.
- Dosear 0,085 kg de massa base desejada por forma.
- Cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (a temperatura interna deve ser de 82 – 84 °C) e deixar arrefecer.
- Dispor fruta fresca ou frutos silvestres por cima e cobrir com o banho de gelatina.



Mini tartes de fruits silvestres

| | |
|----------------------------|----------|
| Crumble | 1,000 kg |
| Massa base desejada | 4,100 kg |
| EISFLIP FRUTOS SILVESTRES | 0,500 kg |
| Banho de gelatina (aprox.) | 0,400 kg |

Processo de elaboração

- Polvilhar 0,020 kg de crumble nas formas e cozer durante cerca de 10 minutos até obter um tom dourado.
- Dosear 0,085 kg de massa base desejada por forma.
- Dispor EISFLIP FRUTOS SILVESTRES por cima.
- Cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (a temperatura interna deve ser de 82 – 84 °C) e deixar arrefecer.
- Cobrir com o banho de gelatina.



Mini tartes de crumble de cacau

| | |
|------------------------------|----------|
| Crumble de cacao | 1,000 kg |
| Massa base desejada | 4,100 kg |
| Crumble de cacau (decoração) | 0,750 kg |

Processo de elaboração

- Polvilhar 0,020 kg de crumble de cacau nas formas e cozer durante cerca de 10 minutos até obter um tom dourado.
- Dosear 0,085 kg de massa base desejada por forma.
- Dispor o resto do cumble de cacau por cima.
- Cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (a temperatura interna deve ser de 82 – 84 °C).



Mini tartes de arandos

| | |
|----------------------------|----------|
| Crumble | 1,000 kg |
| Massa base desejada | 4,100 kg |
| Arandos congelados | 0,500 kg |
| Banho de gelatina (aprox.) | 0,400 kg |

Processo de elaboração

- Polvilhar 0,020 kg de crumble nas formas e cozer durante cerca de 10 minutos até obter um tom dourado.
- Dosear 0,085 kg de massa base desejada por forma.
- Dispor os arandos congelados revestidos com TRIQUELL NEUTRO por cima.
- Cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (a temperatura interna deve ser de 82 – 84 °C) e deixar arrefecer.
- Cobrir com o banho de gelatina.

