

# Mini Classics à la Valencia

## con MELLA TOP BISKUIT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Pasta brisa

MELLA COOKIE	0,400 kg
Mantequilla	0,160 kg
Huevo	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>0,600 kg</b>

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar una "manta" de 2,5 mm de grosor y colocarla en una bandeja de 60 x 20 cm previamente engrasada.
- Cocer a 180 – 200 °C durante 10 – 12 minutos.

### Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,300 kg
Huevo	0,225 kg
Agua	0,030 kg
<b>Total</b>	<b>0,555 kg</b>

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 6 – 8 minutos.
- Repartir la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 250 °C (con vapor) durante 4 – 5 minutos.

### Relleno de naranja

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,250 kg
PASTA NARANJA	0,010 kg
<b>Total</b>	<b>0,260 kg</b>

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

### Mousse de queso

Agua (templada)	0,400 kg
FOND ROYAL QUESO CREMOSO	0,250 kg
Nata semimontada sin azúcar	1,000 kg
Naranja pelada troceada	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,900 kg</b>

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL QUESO CREMOSO.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar. A continuación, añadir la naranja troceada y mezclar.

## Proceso de elaboración

- Extender y alisar el relleno de naranja sobre la pasta brisa y cubrir con media plancha de bizcocho.
- Extender una capa de mousse de queso por encima y tapar con la media plancha restante, presionar ligeramente y guardar en la nevera (5 °C) durante aprox. 1 hora.
- Cortar en porciones de 5 x 5 cm y decorar al gusto.

