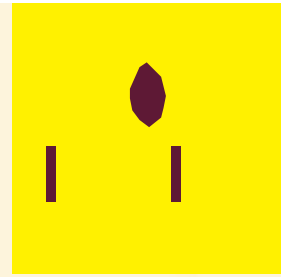


33 à la Dreidoppel

Patrocinado por



Las sugerencias de IREKS

Realizado por Toni Gonzalo



Mojitos

con Fond Royal Neutro *



Ingredientes de la masa

Bizcocho de ron

Elaborar planchas de bizcocho con Mella Top Biskuit coloreado con olorante verde pistacho de Dreiddoppel.

Bavaois de lima y menta

Fond Royal Neutro*	0,200 kg.
Aromapaste Lima**	0,045 kg.
Aromapaste Crema Menta**	0,015 kg.
Aromapaste Ron Jamaica**	0,005 kg.
Agua tibia	0,250 kg.
Nata montada con 100 gr azúcar	1,000 kg.

Mezclar el Fond Royal Neutro con el agua. Añadir los aromapastes y mezclar. Añadir 200 gr de nata montada y mezclar. Añadir el resto de la nata y mezclar suavemente.

Gelatina de menta y ron

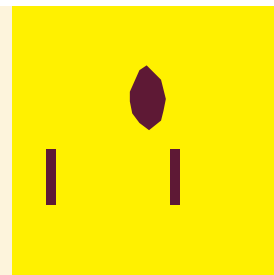
Agua	0,500 kg.
Azúcar	0,125 kg.
Mella Gel	0,015 kg.
Aromapaste Ron Jamaica**	0,020 kg.
Hojas de menta	C/S

* Fond Royal Neutro es un mix base *para semifríos*.

** Aromapastes son aromas en pasta con extractos naturales.



Si desea más información: **IREKS. Teléfono 93 594 69 00**
e-mail: info@ireks-iberica.com



Proceso de elaboración:

Gelatina de ron:

Se calienta el agua y el almíbar junto a la mitad del azúcar. Una vez empiece a hervir, se añade el resto del azúcar mezclado previamente con el Mella Gel y agitar. Una vez arranque el hervor, se retira, se añade el Aromapaste Lima y mezclar. Se pone en una bandeja una capa de gelatina de 3 mm y dejar cuajar. Poner unas hojas de menta y cubrir con otra capa de gelatina. Dejar enfriar y cortar.

MONTAJE DEL PASTEL:

- Se pone una plancha de bizcocho verde en la base del molde.
- "Calar" con almíbar y Aromapaste Ron de Jamaica. Se puede sustituir por ron negro de calidad (en proporción deseada).
- Se pone una capa de la base de Lima y Menta.
- Se pone otra plancha de bizcocho y se cala generosamente.
- Se decora con gelatina en frío (Top Glanz) mezclada con Citronat (lima troceada confitada), limas naturales y hojas de menta.

MONTAJE DE LA PIEZA INDIVIDUAL:

- En un vaso de cristal bajo y ancho, se pone en el fondo un disco de gelatina de lima y menta.
- Con una manga, dosificar una capa del Bavaois.
- Se pone otro disco de gelatina y se cubre con el Bavaois.
- Decorar con gelatina en frío (Top Glanz) mezclada con Citronat (lima troceada confitada) limas naturales y hojas de menta.

