

## Mousse de fresa y coco con DREIDOPPEL

### Mousse de coco

Nata montada sin azúcar	0,150 kg
Merengue con EISAN	0,050 kg
PASTA COCO	0,030 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>0,250 kg</b>

- Mezclar la solución SANETT con PASTA COCO y  $\frac{1}{4}$  parte de la nata. Mezclar delicadamente el resto de la nata y el merengue.
- Con una manga pastelera, dosificar pequeñas bolas mousse de coco sobre una bandeja y congelar.

### Mousse de fresa

Fresas trituradas	0,350 kg
Nata montada sin azúcar	0,300 kg
Merengue con EISAN	0,100 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,100 kg
PASTA FRESA	0,025 kg
<b>Total</b>	<b>0,875 kg</b>

- Mezclar las fresas, PASTA FRESA, la solución SANETT y  $\frac{1}{4}$  parte de la nata. A continuación, añadir el resto de la nata y el merengue y mezclar delicadamente.

### Proceso de elaboración

- Rellenar el molde sobre una plancha de bizcocho con la mitad de la mousse de fresa, poner las bolas de coco y presionar ligeramente. Rellenar y alisar con el resto de la mousse de fresa y congelar.
- Cubrir con una fina capa de TOPGLANZ PLUS y decorar con fruta y chocolate.

