

Mousse de mojito con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Masa de bizcocho

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,175 kg
Aceite vegetal	0,175 kg
PASTA LIMÓN	0,030 kg
Agua	0,125 kg
Total	1,005 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora hasta obtener una masa homogénea.
- Escudillar la masa en una plancha y cocer a 190 °C.

Merengue

Azúcar	0,500 kg
EISAN	0,040 kg
Agua	0,250 kg
Total	0,790 kg

- Batir los ingredientes.

Bavarois de lima y menta

Solución SANETT (2·1 agua - SANETT)	0,120 kg
PASTA LIMA	0,040 kg
PASTA CREMA DE MENTA	0,010 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,010 kg
Nata montada sin azúcar	0,800 kg
Merengue	0,280 kg
Azúcar moreno de caña	0,220 kg
Total	1,480 kg

- Mezclar la solución SANETT con las PASTAS.
- Añadir suavemente el merengue con EISAN y, a continuación, la nata semimontada.
- Acabar añadiendo el azúcar moreno de caña y mezclar.

Almíbar de ron

Jarabe de azúcar	0,250 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,002 kg
Total	0,252 kg

- Mezclar los ingredientes.

Gelificado de mojito

Zumo de lima	0,200 kg
Almíbar TPT	0,150 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,010 kg
MELLA GEL	0,010 kg
PASTA CREMA DE MENTA	0,005 kg
Total	0,375 kg

- Hervir los ingredientes, dosificar en un molde y dejar gelificar.

Glaseado verde

TOPGLANZ PLUS	0,500 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,060 kg
Glucosa	0,010 kg
Colorante verde	0,010 kg
COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS	0,005 kg
Agua	0,045 kg
Total	0,630 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Proceso de elaboración final

- Colocar un disco de bizcocho en la base del molde y empapar con el almíbar de ron.
- Colocar un disco de gelificado de mojito. Congelar.
- Disponer la bavarois de lima y menta encima. Volver a congelar.
- Desmoldar y decorar al gusto.

