

Musse de mojito com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Massa de pão-de-ló

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,175 kg
Óleo vegetal	0,175 kg
PASTA LIMÃO	0,030 kg
Água	0,125 kg
Total	1,005 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira até obter uma massa homogénea.
- Verter a massa num tabuleiro e cozer a 190 °C.

Merengue

Açúcar	0,500 kg
EISAN	0,040 kg
Água	0,250 kg
Total	0,790 kg

- Bater os ingredientes.

Bavaroise de lima e menta

Solução SANETT (2·1 água - SANETT)	0,120 kg
PASTA LIMA	0,040 kg
PASTA CREME DE HORTELÃ	0,010 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,010 kg
Natas batidas sem açúcar	0,800 kg
Merengue	0,280 kg
Açúcar amarelo de cana	0,220 kg
Total	1,480 kg

- Misturar a solução SANETT com as PASTAS.
- Adicionar suavemente o merengue ao EISAN e, em seguida, as natas semibatidas.
- Acabar adicionando o açúcar amarelo de cana e misturar.

Calda de rum

Xarope de açúcar	0,250 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,002 kg
Total	0,252 kg

- Misturar os ingredientes.

Gelificado de mojito

Sumo de lima	0,200 kg
Calda TPT	0,150 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,010 kg
MELLA-GEL	0,010 kg
PASTA CREME DE HORTELÃ	0,005 kg
Total	0,375 kg

- Ferver os ingredientes, dosear numa forma e deixar gelificar.

Cobertura verde

TOPGLANZ PLUS	0,500 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,060 kg
Glicose	0,010 kg
Corante verde	0,010 kg
CORANTE AMARELO OVO PLUS	0,005 kg
Água	0,045 kg
Total	0,630 kg

- Misturar os ingredientes e reservar.

Processo de elaboração

- Colocar um disco de pão-de-ló na base da forma e embeber com a calda de rum.
- Colocar um disco de gelificado de mojito. Congelar.
- Colocar a bavaroise de lima e menta por cima. Voltar a congelar.
- Desenformar e decorar a gosto.

