

Musse de morango e coco com DREIDOPPEL

Musse de coco

Natas batidas sem açúcar	0,150 kg
Merengue com EISAN	0,050 kg
PASTA COCO	0,030 kg
<u>Solução SANETT (2·1 água - SANETT)</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,250 kg

- Misturar a solução SANETT com PASTA COCO e ¼ parte das natas batidas. Misturar delicadamente o resto das natas batidas e o merengue.
- Com um saco de pasteleiro, dosificar bolas pequenas de coco sobre um tabuleiro e congelar.

Musse de morango

Morangos triturados	0,350 kg
Natas batidas sem açúcar	0,300 kg
Merengue com EISAN	0,100 kg
Solução SANETT (2·1 água - SANETT)	0,100 kg
<u>PASTA MORANGO</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,875 kg

- Misturar os morangos, PASTA MORANGO, a solução SANETT e ¼ parte das natas batidas. Seguidamente, adicionar o resto das natas batidas e o merengue e misturar delicadamente

Processo de elaboração

- Dispor a forma com uma base de pão-de-ló e preencher com metade da musse de morango, pôr as bolas de coco e pressionar ligeiramente. Preencher e alisar com o resto da musse e congelar.
- Cobrir com uma camada fina de TOPGLANZ PLUS e decorar com fruta e chocolate.



