

Nido de bizcocho al Calvados y manzana con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla a dados (fría)	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora hasta conseguir una masa fina y granulada.

Bizcocho al Calvados

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,255 kg
Aceite vegetal	0,145 kg
PASTA CALVADOS	0,060 kg
Agua	0,120 kg
Total	1,180 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.

Proceso de elaboración

- Colocar una fina capa de 3 mm de pasta brisa en la base de un molde de 8 o 10 cm de diámetro.
- Con una manga pastelera, dosificar el bizcocho al Calvados hasta el borde del molde.
- Inyectar un botón de FRUCHTBACK MANZANA en el centro y esparcir el crumble alrededor.
- Hornear a 190 °C en horno de suela o a 170 °C en horno de aire durante unos 18 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Pintar el lateral y el centro con gelatina elaborada con NAPPAGE NEUTRO y decorar el lateral con azúcar bolado muy fino.

