

## Ninho de pão-de-ló com Calvados e maçã com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e 33 DREIDOPPEL

### Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga aos cubos (fria)	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira até conseguir uma massa fina e granulada.

### Pão-de-ló com Calvados

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,255 kg
Óleo vegetal	0,145 kg
PASTA CALVADOS	0,060 kg
Água	0,120 kg
Total	1,180 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.

## Processo de elaboração

- Colocar uma camada fina de 3 mm de massa quebrada na base de uma forma de 8 ou 10 cm de diâmetro.
- Com um saco de pasteleiro, dosear o pão-de-ló com Calvados até a borda da forma.
- Injetar um botão de FRUCHTBACK MAÇÃ no centro e espalhar o crumble ao redor.
- Levar ao forno a 190 °C em forno de pisos ou a 170 °C em forno de ar durante cerca de 18 minutos (segundo o tamanho da peça) e deixar arrefecer.
- Pintar a lateral e o centro com gelatina preparada com NAPPAGE NEUTRO e decorar a lateral com açúcar granulado muito fino.

