

# Pepito con crema de pistacho y frambuesas con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 30 piezas

## Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
PASTAROM PISTACHO	0,015 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,555 kg</b>

## Crema montada de pistacho

Nata	0,225 kg
Glucosa	0,050 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,020 kg
Chocolate blanco	0,375 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,200 kg
Nata	0,800 kg
<b>Total</b>	<b>1,670 kg</b>

- Llevar a ebullición la nata y la glucosa. Retirar del fuego, añadir la solución SANETT y mezclar.
- Verter en tres fases sobre el chocolate blanco y PASTA PISTACHO PULPA 100 y mezclar con el túrmix. A continuación, verter la nata en hilo fino sin dejar de mezclar con el túrmix.
- Guardar en la nevera hasta el día siguiente.
- Montar en batidora con varillas hasta conseguir una textura cremosa y escudillable.

Pistachos crudos	C/S
Frambuesas frescas	C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dejar reposar la masa unos 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 2 cm de grosor y congelar durante 15 minutos.
- Troquelar piezas del tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado, dejar escurrir el exceso de aceite sobre un papel absorbente y rebozar en azúcar.
- Cortar las piezas longitudinalmente sin llegar al final, escudillar la crema montada de pistacho y decorar con pistachos crudos y frambuesas frescas.

