

## Petit four de fresa y baya de saúco con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,500 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Agua	0,200 kg
Total	0,900 kg

### Jarabe de fresa

Almíbar TPT	0,100 kg
PASTA FRESA	0,005 kg
Total	0,105 kg

- Mezclar los ingredientes.

Fresas troceadas	0,460 kg
------------------	----------

### Mousse de baya de saúco

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,150 kg
PASTA BAYA DE SAÚCO	0,060 kg
Nata montada con azúcar	1,250 kg
Total	1,460 kg

- Mezclar la solución SANETT con PASTA BAYA DE SAÚCO y 1/3 parte de la nata montada.
- Agregar poco a poco el resto de la nata y mezclar hasta homogeneizar.

### Decoración

MARMORIA FRESA	0,030 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,005 kg
TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
Decoración de chocolate y fresa	48 unidades

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 4 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a aprox. 190 °C durante unos 18 minutos y dejar enfriar.
- Calar con el jarabe de fresa y repartir las fresas troceadas por encima. A continuación, extender y alisar la mousse de baya de saúco.
- Mezclar MARMORIA FRESA con la solución SANETT y, con una manga pastelera, rayar la superficie formando un enrejado. Congelar unos minutos.
- Aplicar TOPGLANZ PLUS y alisar, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto.

