

## Petit four de morango e baga de sabugueiro com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Massa

MELLA ESPELTA CAKE	0,500 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Água	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>0,900 kg</b>

### Xarope de morango

Calda TPT	0,100 kg
PASTA MORANGO	0,005 kg
<b>Total</b>	<b>0,105 kg</b>

- Misturar os ingredientes.

Morangos em pedaços	0,460 kg
---------------------	----------

### Musse de baga de sabugueiro

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,150 kg
PASTA BAGA DE SABUGUEIRO	0,060 kg
Natas batidas com açúcar	1,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,460 kg</b>

- Misturar a solução SANETT com PASTA BAGA DE SABUGUEIRO e 1/3 parte das natas batidas.
- Incorporar pouco a pouco as natas restantes e misturar até homogeneizar.

### Decoração

MARMORIA MORANGO	0,030 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,005 kg
TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
Decoração de chocolate e morango	48 unidades

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 4 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a aprox. 190 °C durante cerca de 18 minutos e deixar arrefecer.
- Embeber com o xarope de morango e repartir os morangos em pedaços por cima. Seguidamente, estender e alisar a musse de sabugueiro.
- Misturar MARMORIA MORANGO com a solução SANETT e, com um saco de pasteleiro, raiar a superfície formando uma malha. Congelar alguns minutos.
- Aplicar TOPGLANZ PLUS e alisar, cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto.

