

Patrocinado por



33 à la Dreidoppel

Piña Colada

Realizado por Toni Gonzalo



Ingredientes de la masa

Plancha de bizcocho

elaborada con Mella Top Biskuit

Bavarois de Coco

Solución Sanett* 0,060 kg.

(20 gr. Sanett y 40 gr. agua caliente)

Pasta de Coco** 0,050 kg.

Nata montada (100gr. azúcar) 0,500 kg.

Bavarois de piña y ron

Solución Sanett* 0,120 kg.

(40 gr. Sanett y 80 gr. agua caliente)

Aromapaste Ron de Jamaica** 0,005 kg.

Aromapaste Piña** 0,050 kg.

Nata montada (150gr. azúcar) 1,000 kg.

* **Sanett** es gelatina en polvo especial para elaborar semi-frios, una vez disuelta en agua se puede mantener varias horas al baño maría o una vez gelatinizada volver a licuar en el microondas.

** **Aromapastes de frutas** son aromas en pasta con pulpa de fruta.

Las sugerencias de IREKS

Si desea más información: IREKS. Teléfono 93 594 69 00
e-mail: info@ireks-iberica.com



Proceso de elaboración:

Bavarois de coco

- Dosificar SOLUCIÓN SANETT.
- Añadir la pasta de Coco y mezclar.
- Añadir 100 grs. de nata montada y mezclar.
- Añadir el resto de la nata y mezclar suavemente y congelar.
- Con una manga pastelera, formar sobre una bandeja pequeñas bolas de coco o llenar un aro fino y de poco diámetro.



Bavarois de piña y ron

- Dosificar SOLUCIÓN SANETT.
- Añadir LOS AROMAPASTES y mezclar.
- Añadir 200 grs. de nata montada y mezclar.
- Añadir el resto de la nata y mezclar suavemente.

Montaje del pastel

- Poner una plancha de bizcocho en la base del molde.
- Poner en el lateral una plancha de bizcocho decorada
- Extender una capa de Bavarois
- Poner las el disco o las bolas de coco congeladas
- Completar hasta el borde con el Bavarois.
- Dejar congelar
- Recubrir con gelatina en frío TOP GLANZ
- Decorar con piña natural en almíbar ligero (varias horas antes cortar finas rodajas de piña, espolvorearlas con azúcar en grano y dejar reposar en nevera), hoja de piña y chocolate.



Mini bombas de Piña Colada

- Llenar moldes individuales con el Bavarois
- Con la ayuda de una cuchara o una espátula pequeña hacer un hueco en medio
- Llenar el hueco con el sirope para helado EISFLIP COCO
- Completar hasta el borde con el Bavarois.
- Dejar congelar
- Desmoldear y rebozar con coco rayado
- Decorar con chocolate.

