

Realizado por Toni Gonzalo



Patrocinado por



# Platanitos de chocolate

## con Mella Choco Muffin\*



### Ingredientes de la masa

Base de chocolate	
Mella Choco Muffin*	0,500 kg.
Aceite vegetal	0,150 kg.
Huevo entero	0,175 kg.
Agua	0,150 kg.

\* Mella Choco Muffin es un mix de Ireks para Cakes, Muffins, Brownies y cualquier tipo de bizcochado de chocolate.

Bavarois de plátano	
Solución Sanett*	0,060 kg.
(20 gr. de Sanet y 40 gr. de agua caliente)	

Aromapaste plátano**	0,030 kg.
Crema pastelera (Elaborado con Mella Crem Especial***)	0,100 kg.
Nata montada (50 gr de azúcar)	0,500 kg.

\* Sanett es gelatina en polvo especial para semi-fríos. Una vez disuelta en agua se puede mantener varias horas al baño maría o volver a licuar en microondas.

\*\* Aromapastes plátano es un aroma de pasta con pulpa de fruta.

\*\*\* Mella Crem Especial es una crema en polvo para reconstituir en frío.

Si desea más información: **IREKS. Teléfono 93 594 69 00**  
e-mail: [info@ireks-iberica.com](mailto:info@ireks-iberica.com)




#### Proceso de elaboración:

##### Base de chocolate:

- Mezclar en batidora (con la pala si es posible) todos los ingredientes a primera velocidad durante 3-4 minutos.
- Dosificar y extender la masa con un grosor de 1 cm. en un molde de forma cuadrada. La totalidad de la masa obtenida es ideal para un molde de 60x20 cm.
- Cocer a 170-180°C durante 20 minutos

##### Bavaois de plátano:

- Mezclar todos los ingredientes menos la nata.
- Añadir 10 gr. de nata montada y mezclar.
- Añadir el resto de la nata y mezclar suavemente.



##### MONTAJE:

- Cocer la base de chocolate y dejar enfriar.
- Con una manga pastelera, hacer los "plátanos" del tamaño deseado.
- Congelar.
- Cortar las piezas individualmente.
- Bañar con Blancoladino (recubrimiento de chocolate blanco).
- Con un cortene de Schokoladino hacer un rayado negro.
- Consumir a temperatura de nevera.

