

33 à la Dreidoppel

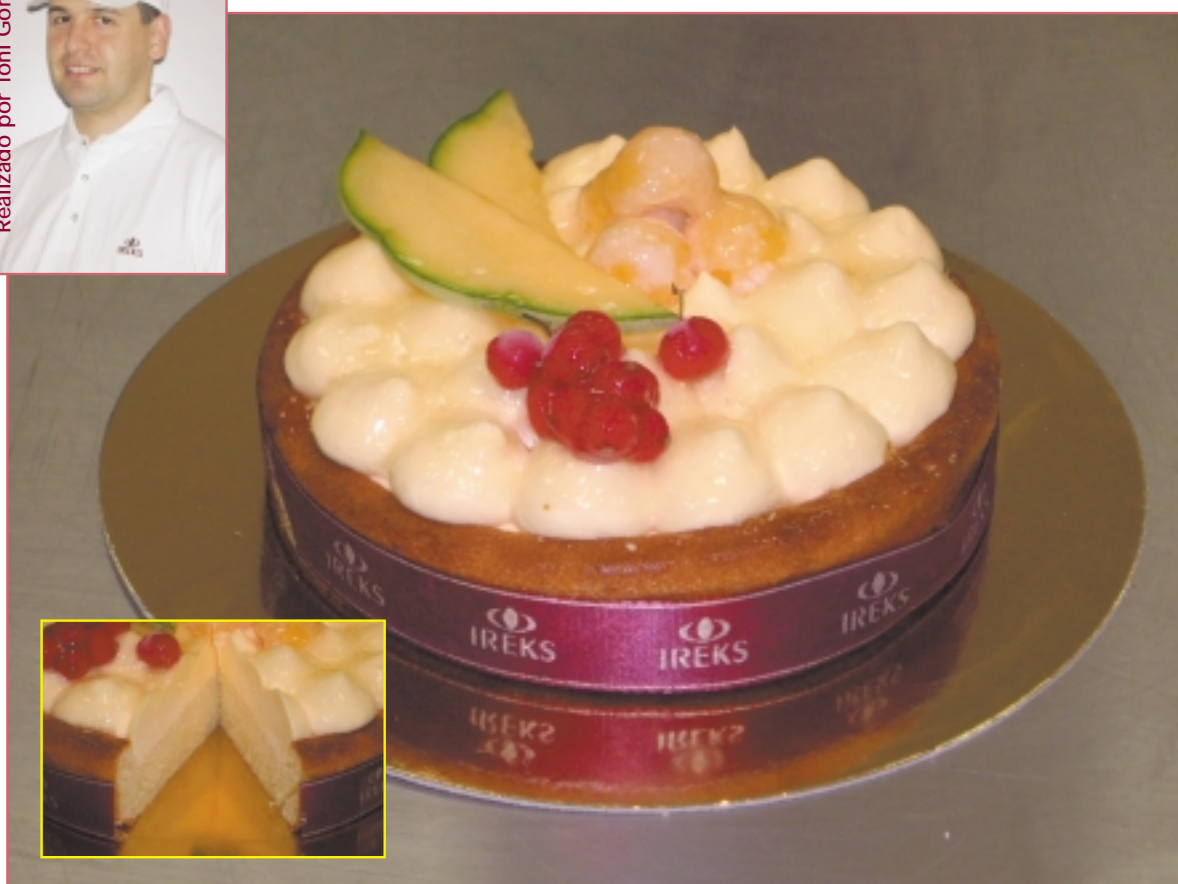
Patrocinado por



Postre de Yogur y Melón Cantaloupe



Realizado por Toni Gonzalo



Ingredientes de la masa

Corona de bizcocho

Masa de cake

Mella Muffin *	0,750 kg.
Huevo entero	0,375 kg.
Aceite vegetal	0,250 kg.
Agua	0,125 kg.

Bavarois de Yogur y Melón

Fond Royal Yogurt**	0,250 kg.
Agua	0,400 kg.

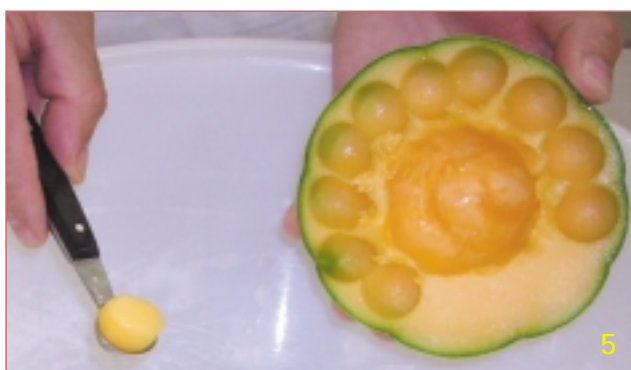
Aromapaste Melón***	0,060 kg.
Nata montada sin azúcar	1,000 kg.

* Mella Muffin es un mix para cakes y muffins.

** Fond Royal Yogurt es un preparado en polvo con alto contenido en yogur deshidratado especial para elaborar semi-frios de yogur

*** Aromapaste Melón es un aroma en pasta con zumo de melón Cantaloupe.

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



Proceso de elaboración:

Masa de cake

- Mezclar en batidora (con la pala si es posible) todos los ingredientes a primera velocidad durante 5 minutos.
- Dosificar 300 grs. de la masa de Cake en un molde especial IREKS de teflón (no necesita desmoldeante) de 18 cm. de diámetro.
- Cocer a 180° C durante 25 minutos.

Bavarois de yogur y melón

- Mezclar FOND ROYAL YOGUR con el agua.
- Añadir el AROMAPASTA y mezclar.

- Añadir 200 grs. de nata montada y mezclar.
- Añadir el resto de la nata y mezclar suavemente.

Montaje del pastel:

- Una vez frío y desmoldeado rellenar con manga (formando puntos) con el Bavarois.
- Decorar con bolas y rodajas de melón, y dar un punto de color con grosellas rojas.
- Dejar enfriar.
- Pintar con gelatina fría TOP GLANZ (ligeramente templada)
- Rodear la base con una cinta decorativa.