

Rosa frambuesa Valentine

con MELLA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 4 piezas

Base crujiente de almendra y frambuesa

BLANCOLADINO	0,150 kg
Barquillo troceado	0,150 kg
Granillo de avellana caramelizado	0,075 kg
Praliné de avellana	0,246 kg
Mantequilla avellana	0,075 kg
Frambuesas crujientes (opcional)	0,020 kg
Flor de sal	0,004 kg
Total	0,720 kg

- Fundir BLANCOLADINO y la mantequilla avellana por separado y mezclar.
- Añadir el resto de los ingredientes, mezclar y verter en una bandeja de 0,5 cm de grosor. Congelar.
- Troquelar piezas con cortapastas del tamaño y forma deseados y reservar hasta su uso.

Bizcocho de frambuesa

MELLA CAKE	0,750 kg
Huevo	0,280 kg
Aceite	0,225 kg
Agua	0,150 kg
<u>Semillas de amapola</u>	<u>0,030 kg</u>
Total	1,435 kg

Frambuesas rotas congeladas 0,030 kg

- Mezclar el agua, el aceite y el huevo. A continuación, añadir MELLA CAKE y mezclar en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa. En el último minuto, añadir las semillas de amapola.
- Estirar en una plancha de 1 cm de grosor y disponer encima las frambuesas rotas congeladas.
- Hornear a 160 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar.
- Troquelar piezas con cortapastas del tamaño y forma deseados y reservar hasta su uso.

Compota de frambuesa y rosa

Puré de frambuesas	0,100 kg
Glucosa	0,070 kg
Azúcar	0,040 kg
Frambuesas congeladas	0,300 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,050 kg
PASTA ROSA	0,020 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
Total	0,590 kg

- Hervir el puré de frambuesas con la glucosa, el azúcar y las frambuesas congeladas.
- Verter la solución SANETT, PASTA ROSA y ÁCIDO DE FRUTAS.
- Dosificar 0,140 kg por molde y congelar hasta su uso.

Mousse de frambuesa y rosa

Chocolate blanco	0,520 kg
Puré de frambuesas	0,320 kg
PASTA FRAMBUESA	0,020 kg
PASTA ROSA	0,010 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,140 kg
Nata espumosa	0,700 kg
Total	3,315 kg

- Semifundir el chocolate blanco y reservar.
- Calentar el puré de frambuesas, PASTA FRAMBUESA y PASTA ROSA a 60 – 70 °C, añadir la solución SANETT a 40 °C y verter en tres veces sobre la cobertura emulsionando con el túrmix. Cuando alcance los 30 °C, mezclar con la nata espumosa.
- Dosificar inmediatamente en los moldes.

Pintura roja (acabado aterciopelado)

Manteca de cacao	0,200 kg
Chocolate blanco	0,050 kg
Aceite de girasol	0,020 kg
Colorante rojo liposoluble	0,010 kg
Total	0,280 kg

- Fundir la manteca de cacao y el chocolate blanco por separado y mezclar.
- Añadir el resto de los ingredientes, mezclar con el túrmix y colar.

Proceso de elaboración

- Rellenar los moldes con 1/3 de la mousse de frambuesa y rosa, insertar la compota de frambuesa y rosa congelada y cubrir con el resto de la mousse. A continuación, colocar el bizcocho de frambuesa encima y congelar.
- Una vez congeladas, desmoldar las piezas y pulverizar con la pintura roja a 35 °C.
- Disponer las piezas sobre la base crujiente de almendra y frambuesa y decorar al gusto.

