

33 à la Dreidoppel

Patrocinado por



# San Francisco

(Cóctel de frutas sin alcohol)

con Sanett \*



Realizado por Toni Gonzalo



## Ingredientes de la masa

### Plancha de bizcocho

elaborada con Mella Top Biskuit

### Spaguetti de frutos del bosque

Eisflip (Sirope) Frutos del Bosque 0,050 kg.

Solución Sanett\* 0,050 kg.

Ácido Cítrico Dreidoppel unas gotas

### Bavarois de cóctel San Francisco

Solución Sanett\* 0,120 kg.

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

Aromapaste Manzana\*\* 0,025 kg.

Aromapaste Limón\*\* 0,015 kg.

Aromapaste Naranja\*\* 0,015 kg.

Aromapaste Melocotón\*\* 0,015 kg.

Aromapaste Piña\*\* 0,025 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.

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



### Proceso de elaboración:

#### Spaguetti de frutos del bosque

- Mezclar todos los ingredientes con espátula.
- Dejar enfriar.
- Dosificar con un conete un fino cordel de gelatina sobre azúcar en grano.
- Dejar enfriar en nevera.



#### Bavaois de cóctel San Francisco

- 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.
- Extender una capa de Bavaois.
- Poner los "Spaguetti".
- Completar hasta el borde con el Bavaois.
- Dejar congelar.
- Recubrir con gelatina en frío Top Glanz.
- Esparcir unas gotas de Aromapaste Frutos del Bosque y marmolear.
- Decorar con frutas, y Spaghetti de frutos del bosque.



#### Mini bombas de San Francisco

- Llenar moldes individuales con el Bavaois.
- Con la ayuda de una cuchara o una espátula pequeña hacer un hueco en medio.
- Llenar el hueco con el sirope para helado Eisflip Frutos del bosque.
- Completar hasta el borde con el Bavaois.
- Dejar congelar.
- Recubrir con gelatina en frío Top Glanz.
- Decorar con Spaghetti de frutos del bosque y tiras de corteza de limón y naranja.

