Selva Negra
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 6 moldes de teflón de 16 x 16 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,930 kg

Mousse de Kirschwasser (aguardiente de cerezas)

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,120 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,060 kg
Nata montada con azúcar	1,000 kg
Total	1,180 kg

- Mezclar la solución SANETT con PASTA KIRSCHWASSER y 1/3 parte de la nata montada.
- Agregar poco a poco el resto de la nata y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosificar 0,315 kg de masa en cada molde.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Cubrir el centro de las piezas con MARMORIA CEREZA AMARENA, dosificar botones de mousse de Kirschwasser con una manga pastelera y decorar al gusto.