

Selva Negra

con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 tarta de 22 cm de diámetro

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
<hr/>	
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar discos de 22 cm de diámetro y cocer a 190 °C durante 18 – 20 minutos.

Bizcocho de chocolate

MELLA CAKE	0,700 kg
Huevo	0,280 kg
Aceite vegetal	0,210 kg
Cacao en polvo	0,040 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,010 kg
Agua	0,120 kg
<hr/>	
Total	1,360 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender en planchas de 1,5 cm de grosor.
- Cocer a 220 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar.
- Cortar discos de 22 cm de diámetro.

Gel de cereza amarena*

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
MARMORIA CEREZA AMARENA	0,300 kg
<hr/>	
Total	0,500 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

* Una alternativa es emplear directamente 0,500 kg de POWERFÜLLUNG CEREZA AMARENA.

Jarabe de aguardiente de cerezas

Almíbar TPT	0,190 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,010 kg
<hr/>	
Total	0,200 kg

- Mezclar los ingredientes.

Mousse de chocolate

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,725 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Mousse de Kirschwasser (aguardiente de cerezas)

Agua (templada)	0,075 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,065 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,020 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,310 kg</u>
Total	0,470 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA KIRSCHWASSER.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Cubrir la base de pasta brisa con una fina capa de gel de cereza amarena y colocar en un aro de 22 cm de diámetro.
- Colocar un disco de bizcocho de chocolate y calar con el jarabe de aguardiente de cerezas.
- Con una manga pastelera con cornete liso, dosificar consecutivamente círculos de mousse de chocolate, mousse de Kirschwasser y gel de cereza amarena.
- A continuación, cubrir con un disco de bizcocho, calar y repetir el mismo proceso.
- Cubrir el último disco de bizcocho con círculos de mousse de chocolate y de Kirschwasser, alisar y congelar.
- Una vez congelado, extender una fina capa de SCHOKOLADINO, desmoldar y alisar los laterales con el resto de la mousse de chocolate.
- Decorar al gusto con virutas de chocolate, cerezas y SCHOKOLADINO.

