

# Semifrío de espelta con lavanda y frutas del bosque

## con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,500 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Agua	0,200 kg
<u>CHIPS DE CHOCOLATE</u>	<u>0,130 kg</u>
Total	1,030 kg

### Almíbar

Azúcar	0,070 kg
Agua	0,030 kg
<u>PASTA LAVANDA</u>	<u>0,002 kg</u>
Total	0,102 kg

- Mezclar el azúcar con el agua y hervir. A continuación, añadir PASTA LAVANDA y mezclar.

### Mousse de frutas del bosque

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,135 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,035 kg
PASTA FRAMBUESA	0,035 kg
<u>Nata semimontada con azúcar</u>	<u>1,400 kg</u>
Total	1,605 kg

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

### Decoración

TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
PASTA LAVANDA	0,010 kg
Fruta fresca	C/S

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los CHIPS DE CHOCOLATE) en batidora con pala a velocidad lenta durante 4 minutos. A continuación, añadir los CHIPS DE CHOCOLATE y mezclar.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a aprox. 190 °C durante unos 15 minutos y dejar enfriar.
- Cortar la pieza por la mitad transversalmente, repartir 0,850 kg de mousse de frutas del bosque sobre la base y tapar con la parte superior.
- Calar con el almíbar, extender el resto de la mousse de frutas del bosque y congelar durante unos minutos.
- Aplicar TOPGLANZ PLUS marmoleado, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto.

