

Semifrío de espelta con mango y lima 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
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
<u>Agua</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,905 kg

Almíbar

Azúcar	0,070 kg
Agua	0,030 kg
<u>PASTA RON DE JAMAICA</u>	<u>0,010 kg</u>
Total	0,110 kg

- Mezclar el azúcar con el agua y hervir. A continuación, añadir PASTA RON DE JAMAICA y mezclar.

Mousse al estilo “lassi de mango”

Agua (templada)	0,285 kg
FOND ROYAL YOGUR	0,180 kg
PASTA MANGO	0,040 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,030 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,710 kg</u>
Total	1,245 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL YOGUR, PASTA MANGO y PASTA LECHE DE COCO.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Mousse de lima

Agua (templada)	0,080 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,065 kg
PASTA LIMA	0,020 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,320 kg</u>
Total	0,485 kg

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

Decoración

Nata montada con STABIFIX F	0,100 kg
Mini sombrillas de papel	22 unidades
Cerezas	22 unidades
Trozos de mango	22 unidades

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 4 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a aprox. 190 °C durante unos 20 minutos y dejar enfriar.
- Calar con el almíbar, extender y alisar la mousse al estilo “lassi de mango” y cubrir con la mousse de lima. Congelar durante unos minutos.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto.

