

# Semifrío de frutos rojos, ron y toffee con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

## Bizcocho de caramelo

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA CARAMELO	0,005 kg
Agua	0,110 kg
<hr/>	
Total	1,030 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 35 minutos y dejar enfriar.

## Relleno de frutos rojos

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,450 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,008 kg
PASTA FRAMBUESA	0,008 kg
<hr/>	
Total	0,466 kg

- Mezclar los ingredientes en frío.

## Mousse de ron

Agua (templada)	0,085 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,070 kg
PASTA RON JAMAICA	0,003 kg
<hr/>	
Nata montada sin azúcar	0,340 kg
Total	0,498 kg

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

## Mousse de toffee

Agua (templada)	0,165 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,135 kg
PASTA TOFFEE	0,035 kg
<hr/>	
Nata montada sin azúcar	0,665 kg
Total	1,000 kg

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

**Glaseado**

Nata líquida	0,100 kg
SCHOKOLADINO	0,200 kg
Solución SANETT (2:1 agua – SANETT)	0,025 kg
<b>Total</b>	<b>0,325 kg</b>

- Mezclar todos los ingredientes.

**Proceso de elaboración**

- Colocar la base de bizcocho de caramelo en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Con una manga pastelera con boquilla gruesa, dosificar tiras de relleno de frutos rojos.
- Dosificar la mousse de ron por encima de la base y el relleno.
- A continuación, repartir la mousse de toffee por encima, dar forma de onda con la ayuda de una varilla y congelar.
- Una vez frío, repartir el glaseado por la superficie.
- Cortar las piezas y decorar con frutos del bosque.

