

Semifrío de limón, arándanos y lavanda con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Bizcocho de limón

MELLA CAKE	0,500 kg
Huevo	0,190 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Agua	0,100 kg
Total	0,945 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 dos planchas de 32 x 22 cm, una de 1 cm de grosor y otra de 0,5 cm de grosor.
- Cocer a 220 °C durante 8 – 9 minutos y dejar enfriar.
- Cortar bases de 30 x 20 cm.

Mousse de limón

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,085 kg
PASTA LIMÓN	0,040 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	0,825 kg

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

Mousse de arándanos y lavanda

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,080 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,040 kg
PASTA LAVANDA	0,010 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,650 kg</u>
Total	0,780 kg

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

Glaseado de lavanda

Leche	0,350 kg
Leche en polvo	0,056 kg
Nata	0,600 kg
Azúcar	0,450 kg
Glucosa	0,185 kg

Chocolate blanco	0,410 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,410 kg
Solución SANETT (2:1 agua – SANETT)	0,360 kg
Total	2,821 kg

PASTA LAVANDA	0,300 kg
---------------	----------

- Hervir la leche, la leche en polvo, la nata, el azúcar y la glucosa.
- Escaldar el chocolate, emulsionar con el túrmix e ir añadiendo NAPPAGE NEUTRO y la solución SANETT.
- Añadir PASTA LAVANDA y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Colocar una base gruesa de bizcocho de limón en una bandeja de 60 x 20 cm y disponer una capa de mousse de limón por encima.
- Colocar una base de bizcocho delgada encima y cubrir con la mousse de arándanos y lavanda. Alisar y congelar.
- Una vez congelado, cubrir con una fina capa de glaseado de lavanda a unos 30 °C.
- Desmoldar, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto con BLANCOLADINO y flores de lavanda.

