

## Semifrío de nata tipo stracciatella con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
Huevo	0,175 kg
Agua	0,110 kg
<b>Total</b>	<b>0,965 kg</b>

- 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 190 °C aproximadamente durante unos 20 minutos y dejar enfriar.

### Mousse de nata con chocolate

Nata semimontada con azúcar	1,000 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,120 kg
PASTA CREMOSA	0,050 kg
<b>Cobertura de chocolate negro</b>	<b>C/S</b>
<b>Total</b>	<b>1,170 kg</b>

- Mezclar la solución SANETT con PASTA CREMOSA y 1/3 parte de la nata semimontada.
- Agregar poco a poco el resto de la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.
- Rayar con cobertura de chocolate negro fundida. Una vez fría, mezclar ligeramente y repetir el proceso las veces deseadas.

### Proceso de elaboración

- Extender y alisar la mousse de nata con chocolate sobre el bizcocho y congelar.
- Extender una fina capa de TOPGLANZ PLUS.
- Cortar porciones del tamaño deseado y decorar al gusto.

