

Semifrío de espelta con naranja y jengibre 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
TRISAN	0,010 kg
<u>Agua</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,910 kg

Ganache de jengibre

Cobertura de chocolate negro	0,500 kg
Nata líquida	0,250 kg
<u>PASTA JENGIBRE</u>	<u>0,040 kg</u>
Total	0,790 kg

- Hervir la nata, verter sobre la cobertura de chocolate negro y mezclar. A continuación, añadir PASTA JENGIBRE y mezclar hasta homogeneizar.

Mousse de naranja

Solución SANETT (2:1 agua – SANETT)	0,150 kg
PASTA NARANJA	0,070 kg
<u>Nata montada con azúcar</u>	<u>1,250 kg</u>
Total	1,470 kg

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

Decoración

TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
PASTA NARANJA	0,010 kg
Gajos de naranja de gominola	22 unidades
Pistachos troceados	0,020 kg

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 18 minutos y dejar enfriar.
- Verter la ganache de jengibre por encima y guardar en la nevera.
- Rellenar con la mousse de naranja y congelar.
- Aplicar TOPGLANZ PLUS marmoleado, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto.

