

Semifrío de naranja, albaricoque y coco con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Bizcocho de avellanas

MELLA CAKE	0,750 kg
Huevo	0,330 kg
Aceite vegetal	0,185 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS (fundida)	0,080 kg
Agua	0,160 kg
Total	1,505 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 y alisar la masa en una bandeja de 60 x 40 cm con papel de horno.
- Cocer a 200 °C durante unos 10 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, desmoldar y cortar longitudinalmente en dos piezas.

Mousse de coco

Agua (templada)	0,060 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,050 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,020 kg
Nata semimontada sin azúcar	0,250 kg
Total	0,380 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA LECHE DE COCO.
- Agregar poco a poco a la nata semimontada y mezclar delicadamente.

Relleno de albaricoque

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,030 kg
Total	0,780 kg

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta homogeneizar.

Mousse de naranja

Agua (templada)	0,060 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,050 kg
PASTA NARANJA	0,020 kg
Nata semimontada sin azúcar	0,250 kg
Total	0,380 kg

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

Proceso de elaboración

- Colocar una de las dos bases de bizcocho de avellanas en una bandeja de 60 x 20 cm. Con una manga pastelera con boquilla media, dosificar tiras intercaladas de mousse de coco y de relleno de albaricoque.
- Cubrir con la otra base de bizcocho y presionar ligeramente. Extender por encima la mousse de naranja, alisar y congelar.
- Cubrir con una fina capa de TOPGLANZ PLUS y marmolear con PASTA ALBARICOQUE.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con nata estabilizada con STABIFIX F.

