

Semifrio de queijo fresco com laranja e tomilho

com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Pão-de-ló de chocolate com tomilho

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,250 kg
Manteiga (mole)	0,175 kg
Tomilho fresco	0,020 kg
Água	0,075 kg
Total	1,020 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 25 minutos e deixar arrefecer.

Xarope de laranja

Calda TPT	0,100 kg
PASTA LARANJA	0,005 kg
Total	0,105 kg

- Misturar os ingredientes a frio.

Musse de cheesecake*

Água (morna)	0,400 kg
FOND ROYAL QUEIJO CREMOSO	0,250 kg
Natas meio batidas sem açúcar	1,000 kg
Total	1,650 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL QUEIJO CREMOSO.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

* Também pode ser elaborado com iogurte usando FOND ROYAL IOGURTE CL.

Filling de laranja com tomilho

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA LARANJA	0,030 kg
Tomilho fresco	0,025 kg
Total	0,805 kg

- Misturar os ingredientes com uma espátula até homogeneizar.

Decoração de açúcar

Isomalte	0,200 kg
CORANTE AMARELO OVO PLUS	0,008 kg
Corante verde	0,008 kg
Total	0,216 kg

- Fundir o Isomalte e adicionar os corantes sem misturar completamente.
- Verter a mistura sobre um tabuleiro fazendo lâminas muito finas.

Processo de elaboração

- Embeber a base de pão-de-ló de chocolate com tomilho com o xarope de laranja e estender por cima uma camada de musse de cheesecake com 2 cm de espessura.
- Com um saco de pasteleiro com boquilha fina, dosear o filling de laranja e tomilho. Com um saco de pasteleiro com boquilha grossa, dosear tiras de musse de cheesecake.
- Seguidamente, dosear o filling de laranja e tomilho entre as tiras e congelar.
- Depois de congelado, desenformar, cortar em porções do tamanho desejado e decorar com as lâminas de açúcar e tomilho fresco.

