

Semifrío de chocolate con mousse de chocolate, menta y jengibre con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

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

Mousse de chocolate y menta

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
PASTA CREMA DE MENTA	0,015 kg
Nata semimontada sin azúcar	0,500 kg
Total	0,740 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL CHOCOLATE y PASTA CREMA DE MENTA.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Mousse de jengibre

Agua (templada)	0,175 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,140 kg
PASTA JENGIBRE	0,050 kg
Nata semimontada sin azúcar	0,700 kg
Total	1,065 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA JENGIBRE.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.
- Marmolear las dos mousses y reservar.

SCHOKOLADINO	0,110 kg
Menta fresca	C/S

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.
- Rellenar con la mousse marmoleada, rayar con SCHOKOLADINO fundido y congelar.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto.

