

Semifrío de chocolate con mousse de queso y lavanda 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

Almíbar

Azúcar	0,090 kg
Agua	0,060 kg
Total	0,150 kg

- Mezclar los ingredientes y hervir.

Mousse de queso y lavanda

Agua (templada)	0,400 kg
FOND ROYAL QUESO CREMOSO	0,250 kg
PASTA LAVANDA	0,050 kg
Nata semimontada sin azúcar	1,000 kg
Total	1,700 kg

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

Decoración

TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
PASTA LAVANDA	0,015 kg
Nata montada con STABIFIX F	0,100 kg
Decoración de chocolate	22 unidades

Proceso de elaboración

- 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 aprox. 190 °C durante unos 20 minutos y dejar enfriar.
- Calar con el almíbar, extender y alisar la mousse de queso y lavanda y congelar durante unos minutos.
- Aplicar TOPGLANZ PLUS marmoleado, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto.

