

## Semifrio de espelta com laranja e gengibre com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Massa

MELLA ESPELTA CAKE	0,500 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
TRISAN	0,010 kg
Água	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>0,910 kg</b>

### Ganache de gengibre

Cobertura de chocolate preto	0,500 kg
Natas líquidas	0,250 kg
PASTA GENGIBRE	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>0,790 kg</b>

- Ferver as natas, verter sobre a cobertura de chocolate preto e misturar. Seguidamente, adicionar PASTA GENGIBRE e misturar até homogeneizar.

### Musse de laranja

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,150 kg
PASTA LARANJA	0,070 kg
Natas batidas com açúcar	1,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,470 kg</b>

- Misturar a solução SANETT com PASTA LARANJA e 1/3 parte das natas batidas.
- Incorporar pouco a pouco as natas restantes e misturar até homogeneizar.

### Decoração

TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
PASTA LARANJA	0,010 kg
Fatias de goma de laranja	22 unidades
Pistácios em pedaços	0,020 kg

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 4 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a aprox. 190 °C durante cerca de 18 minutos e deixar arrefecer.
- Verter o ganache de gengibre por cima e guardar no frigorífico.
- Preencher com a musse de laranja e congelar.
- Aplicar TOPGLANZ PLUS marmoreado, cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto.

