

Semifrio de espelta com lavanda e frutos silvestres

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
Água	0,200 kg
<u>CHIPS DE CHOCOLATE</u>	<u>0,130 kg</u>
Total	1,030 kg

Calda

Açúcar	0,070 kg
Água	0,030 kg
<u>PASTA LAVANDA</u>	<u>0,002 kg</u>
Total	0,102 kg

- Misturar o açúcar com a água e ferver. Seguidamente, adicionar PASTA LAVANDA e misturar.

Musse de frutos silvestres

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,135 kg
PASTA ARANDOS	0,035 kg
PASTA FRAMBOESA	0,035 kg
<u>Natas meio batidas com açúcar</u>	<u>1,400 kg</u>
Total	1,605 kg

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

Decoração

TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
PASTA LAVANDA	0,010 kg
Fruta fresca	q.b.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os CHIPS DE CHOCOLATE) na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 4 minutos. Seguidamente, adicionar os CHIPS DE CHOCOLATE e misturar.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a aprox. 190 °C durante cerca de 15 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar a peça ao meio transversalmente, repartir 0,850 kg de musse de frutos silvestres sobre a base e cobrir com a parte superior.
- Embeber com a calda, estender a musse de frutos silvestres restante e congelar durante alguns minutos.
- Aplicar TOPGLANZ PLUS marmoreado, cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto.

