

Semifrio de espelta com manga e lima 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
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Água	0,200 kg
Total	0,905 kg

Calda

Açúcar	0,070 kg
Água	0,030 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,010 kg
Total	0,110 kg

- Misturar o açúcar com a água e ferver. Seguidamente, adicionar PASTA RUM DA JAMAICA e misturar.

Musse ao estilo “lassi de manga”

Água (morna)	0,285 kg
FOND ROYAL IOGURTE	0,180 kg
PASTA MANGA	0,040 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,030 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,710 kg
Total	1,245 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL IOGURTE, PASTA MANGA e PASTA LEITE DE COCO.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Musse de lima

Água (morna)	0,080 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,065 kg
PASTA LIMA	0,020 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,320 kg
Total	0,485 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA LIMA.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Decoração

Natas batidas com STABIFIX F	0,100 kg
Mini guarda-chuvas de papel	22 unidades
Cerejas	22 unidades
Pedaços de manga	22 unidades

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 20 minutos e deixar arrefecer.
- Embeber com a calda, estender e alisar a musse ao estilo “lassi de manga” e cobrir com a musse de lima. Congelar durante alguns minutos.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto.

