

## Semifrio de laranja, alperce e coco com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

### Pão-de-ló de avelãs

MELLA CAKE	0,750 kg
Ovos	0,330 kg
Óleo vegetal	0,185 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS (derretida)	0,080 kg
Água	0,160 kg
<b>Total</b>	<b>1,505 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 40 cm com papel de forno.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 10 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, desenformar e cortar longitudinalmente em duas peças.

### Musse de coco

Água (morna)	0,060 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,050 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,020 kg
<b>Natas meio batidas sem açúcar</b>	<b>0,250 kg</b>
<b>Total</b>	<b>0,380 kg</b>

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA LEITE DE COCO.
- Incorporar pouco a pouco às natas meio batidas e misturar delicadamente.

### Recheio de alperce

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA ALPERCE	0,030 kg
<b>Total</b>	<b>0,780 kg</b>

- Misturar os ingredientes com uma espátula até homogeneizar.

### Musse de laranja

Água (morna)	0,060 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,050 kg
PASTA LARANJA	0,020 kg
<b>Natas meio batidas sem açúcar</b>	<b>0,250 kg</b>
<b>Total</b>	<b>0,380 kg</b>

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

## Processo de elaboração

- Colocar uma das duas bases de pão-de-ló de avelãs num tabuleiro de 60 x 20 cm. Com um saco de pasteleiro com boquilha média, dosear tiras intercaladas de musse de coco e de recheio de alperce.
- Cobrir com a outra base de pão-de-ló e pressionar ligeiramente. Estender por cima a musse de laranja, alisar e congelar.
- Cobrir com uma camada fina de TOPGLANZ PLUS e marmorear com PASTA ALPERCE.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar com natas estabilizadas com STABIFIX F.

