

Semifrio de limão, arandos e lavanda com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Pão-de-ló de limão

MELLA CAKE	0,500 kg
Ovos	0,190 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Água	0,100 kg
Total	0,945 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender a massa com 1 cm de espessura e com 0,5 cm de espessura em dois tabuleiros de 32 x 22 cm.
- Cozer a 220 °C durante 8 – 9 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar bases de 30 x 20 cm.

Musse de limão

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,085 kg
PASTA LIMÃO	0,040 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	0,825 kg

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

Musse de arandos e lavanda

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,080 kg
PASTA ARANDOS	0,040 kg
PASTA LAVANDA	0,010 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,650 kg</u>
Total	0,780 kg

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

Cobertura de lavanda

Leite	0,350 kg
Leite em pó	0,056 kg
Natas	0,600 kg
Açúcar	0,450 kg
Glicose	0,185 kg

Chocolate branco	0,410 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,410 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,360 kg
Total	2,821 kg

PASTA LAVANDA 0,300 kg

- Ferver o leite, o leite em pó, as natas, o açúcar e a glicose.
- Escaldar o chocolate, emulsionar com a varinha mágica e ir adicionando NAPPAGE NEUTRO e a solução SANETT.
- Adicionar PASTA LAVANDA e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Colocar uma base grossa de pão-de-ló de limão numa forma de 30 x 20 cm e dispor uma camada de musse de limão por cima.
- Colocar uma base de pão-de-ló fina por cima e cobrir com a musse de arandos e lavanda. Alisar e congelar.
- Depois de congelado, cobrir com uma camada fina de cobertura de lavanda a uns 30 °C.
- Desenformar, cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto com BLANCOLADINO e flores de lavanda.

