

Semifrio de natas tipo stracciatella com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabulero de 60 x 20 cm

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
Ovos	0,175 kg
Água	0,110 kg
Total	0,965kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 20 minutos e deixar arrefecer.

Musse de natas com chocolate

Natas meio batidas com açúcar	1,000 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,120 kg
PASTA CREMOSA	0,050 kg

<u>Cobertura de chocolate preto</u>	<u>C/S</u>
Total	1,170 kg

- Misturar a solução SANETT com PASTA CREMOSA e 1/3 parte das natas meio batidas.
- Incorporar pouco a pouco as natas restantes e misturar até homogeneizar.
- Raiar com cobertura de chocolate preto fundida. Uma vez arrefecido, misturar ligeiramente e repetir o processo as vezes desejadas.

Processo de elaboração

- Estender e alisar a musse de natas com chocolate por cima do pão-de-ló e congelar.
- Estender uma fina camada de TOPGLANZ PLUS.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto.

