

# Semifrío de queso fresco a la naranja y tomillo

## con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Bizcocho de chocolate al tomillo

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,250 kg
Mantequilla (blanda)	0,175 kg
Tomillo fresco	0,020 kg
Agua	0,075 kg
<b>Total</b>	<b>1,020 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 25 minutos y dejar enfriar.

### Jarabe de naranja

Almíbar TPT	0,100 kg
PASTA NARANJA	0,005 kg
<b>Total</b>	<b>0,105 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en frío.

### Mousse de cheesecake\*

Agua (templada)	0,400 kg
FOND ROYAL QUESO CREMOSO	0,250 kg
Nata semimontada sin azúcar	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,650 kg</b>

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL QUESO CREMOSO.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

\* También se puede elaborar con yogur utilizando FOND ROYAL YOGUR.

### Filling de naranja al tomillo

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA NARANJA	0,030 kg
Tomillo fresco	0,025 kg
<b>Total</b>	<b>0,805 kg</b>

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta conseguir una textura homogénea.

**Decoración de azúcar**

Isomalt	0,200 kg
COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS	0,008 kg
Colorante verde	0,008 kg
<b>Total</b>	<b>0,216 kg</b>

- Fundir el Isomalt y añadir los colorantes sin mezclar completamente.
- Verter la mezcla sobre una bandeja haciendo láminas muy finas.

**Proceso de elaboración**

- Calar la base de bizcocho de chocolate al tomillo con el jarabe de naranja y extender una capa de mousse de cheesecake de 2 cm de grosor por encima.
- Con una manga pastelera con boquilla fina, dosificar el filling de naranja y tomillo. Con una manga pastelera con boquilla gruesa, dosificar tiras de mousse de cheesecake.
- A continuación, dosificar el filling de naranja y tomillo entre las tiras de mousse y congelar.
- Una vez congelado, desmoldar, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con las láminas de azúcar y tomillo fresco.

