

Sortido de tulipas com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Tulipas de arandos e lavanda com iogurte (receita para aprox. 14 peças)

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
PASTA ARANDOS	0,080 kg
PASTA LAVANDA	0,015 kg
Água	0,250 kg
Total	2,075 kg

Creme de iogurte

BLANCOLADINO (derretido)	0,500 kg
Manteiga (cremosa)	0,500 kg
JOMIX	0,080 kg
Total	1,080 kg

- Bater os ingredientes na batedeira com varas até conseguir uma textura esponjosa e homogénea.
- Dispor num saco de pasteleiro com boquilha estrela multiponto e reservar até à sua utilização.

Arandos frescos

q.b.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear 0,140 kg de massa em formas para tulipa.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 25 – 30 minutos. Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado. Deixar arrefecer.
- Verter o creme de iogurte por cima e decorar com arandos frescos.

Tulipas de tiramisú (receita para aprox. 14 peças)

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
PASTA TIRAMISU	0,070 kg
Drops de chocolate preto (estáveis ao forno)	0,050 kg
Água	0,250 kg
Total	2,100 kg

Açúcar perlado q.b.

Creme de tiramisú

BLANCOLADINO (derretido)	0,500 kg
Manteiga (cremosa)	0,500 kg
PASTA TIRAMISU	0,040 kg
Total	1,040 kg

- Bater os ingredientes na batedeira com varas até conseguir uma textura esponjosa e homogénea.
- Dispor num saco de pasteleiro com boquilha estrela multiponto e reservar até à sua utilização.

Lascas de chocolate q.b.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear 0,140 kg de massa em formas para tulipa e polvilhar ligeiramente com açúcar perlado.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 25 – 30 minutos. Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado. Deixar arrefecer.
- Verter o creme de tiramisú por cima e decorar com lascas de chocolate.

Tulipas de caramelo e baunilha (receita para aprox. 14 peças)

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
PASTA CAMELO	0,010 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,010 kg
Água	0,250 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,000 kg

BUTTERKAMELL	q.b.
CRISPIES DE ARROZ	q.b.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear 0,140 kg de massa em formas para tulipa e polvilhar ligeiramente com o crumble.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 25 – 30 minutos. Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado. Deixar arrefecer.
- Decorar com BUTTERKAMELL e CRISPIES DE ARROZ.

Tulipas de “Lemon pie” (receita para aprox. 14 peças)

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
CITROPERL	0,005 kg
Água	0,250 kg
Total	1,985 kg

Merengue

Açúcar	0,250 kg
EISAN	0,020 kg
Água	0,125 kg
Total	0,395 kg

- Bater a água com EISAN adicionando o açúcar em três fases até conseguir um merengue com corpo.
- Dispor num saco de pastelerio com boquilha lisa do n.º 16.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear 0,140 kg de massa em formas para tulipa.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 25 – 30 minutos. Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado. Deixar arrefecer.
- Verter o merengue por cima e queimar com um queimador de leite-creme.

