

Tarta “Banana Foster”

con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 tarta de 22 cm de diámetro

Base de pasta brisa de plátano

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
PASTAROM PLÁTANO	0,008 kg
Total	0,808 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar un disco de 22 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.
- Cubrir con una fina capa de BUTTERKARAMELL.

Bizcocho de plátano a la canela

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,230 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
PASTAROM PLÁTANO	0,010 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Agua	0,120 kg
Total	1,143 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Repartir la masa en un aro de 22 cm de diámetro.
- Cocer a 160 °C durante 50 – 55 minutos y dejar enfriar.
- Cortar en tres discos del mismo grosor.

Almíbar de ron

Almíbar TPT	0,100 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,010 kg
Total	0,110 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Mousse de vainilla y ron

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,010 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,005 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,740 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y las pastas.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Relleno

Plátano fresco laminado	0,280 kg
Nueces pecanas troceadas	0,055 kg
<u>PASTA TOFFEE</u>	<u>0,015 kg</u>
Total	0,350 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Decoración de plátano

Plátano fresco laminado	2 unidades
BIENETTA	0,010 kg

- Rebozar el plátano laminado con BIENETTA y cocer a 190 °C durante unos 6 minutos.
- Dejar enfriar y preservar de la humedad.

Proceso de elaboración

- Colocar la base de pasta brisa de plátano cocida en un aro de 22 cm de diámetro, cubrir con un disco de bizcocho, calar con el almíbar de ron y dosificar el relleno en la parte central.
- A continuación, extender una capa de mousse de vainilla y ron de 1,5 cm de grosor, cubrir con otro disco de bizcocho y calar.
- Repetir el mismo proceso con el tercer disco de bizcocho, alisar y congelar.
- Una vez congelado, desmoldar y decorar con STABIFIX F (nata estabilizada), el plátano caramelizado y BUTTERKARAMELL.

