

Tarta Massini

con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 3 tartas de 14 cm de diámetro

Bizcocho

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,035 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa con 1 cm de grosor en una bandeja.
- Cocer a 170 °C durante 10 – 15 minutos y dejar enfriar.
- Troquelar seis discos de 14 cm de diámetro.

Bizcocho de cacao

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,240 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
Cacao en polvo	0,040 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,020 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,190 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa con 1 cm de grosor en una bandeja.
- Cocer a 170 °C durante 10 – 15 minutos y dejar enfriar.
- Troquelar tres discos de 14 cm de diámetro.

Almíbar de vainilla

Agua	0,300 kg
Azúcar	0,200 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,005 kg
Total	0,505 kg

- Mezclar los ingredientes y llevar a ebullición.

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
Azúcar	0,100 kg
TRISAN	0,005 kg
<u>Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)</u>	<u>0,120 kg</u>
Total	1,225 kg

- Semimontar la nata y añadir el azúcar y TRISAN al final.
- Mezclar enérgicamente aprox. 1/3 con la solución SANETT fundida a 40 °C.
- Mezclar con el resto de la nata y dosificar inmediatamente.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	0,210 kg
Leche	0,070 kg
Glucosa	0,050 kg
Cobertura negra	0,240 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,020 kg
<u>Nata 35% M.G. (fría)</u>	<u>0,510 kg</u>
Total	1,100 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Yema pastelera

Yema de huevo	0,250 kg
Azúcar	0,200 kg
COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS	0,001 kg
<u>Agua</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	0,601 kg

- Mezclar el agua y el azúcar y calentar a 130 °C hasta obtener un almíbar.
- Verter delicadamente el almíbar sobre las yemas de huevo, añadir COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS y mezclar con varillas.
- Cocer hasta conseguir la textura deseada y dejar enfriar.

Proceso de elaboración

- Colocar un disco de bizcocho en la base de un aro con acetato y calar con el almíbar de vainilla.
- Dosificar una capa de relleno de trufa, tapar con un disco de bizcocho de cacao y calar de nuevo con el almíbar de vainilla.
- Dosificar una capa de relleno de nata, tapar con el último disco de bizcocho y volver a calar.
- Aplicar una fina capa de yema pastelera y quemar con pala, pintar con TOPGLANZ PLUS y decorar al gusto.

