

Tarta Príncipe Alberto

con MELLA CHOCO MUFFIN, 33 DREIDOPPEL y GELATOP

Receta para 2 moldes de 16 cm de diámetro

Bizcocho de chocolate y café

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,180 kg
Aceite vegetal	0,175 kg
PASTA ESPRESSO	0,030 kg
<u>Agua</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,935 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Troquelar cuatro discos de diámetro ligeramente inferior al del molde y cocer a 190 °C durante 15 – 20 minutos.

Mousse de chocolate y avellana

Nata 35% M.G.	1,000 kg
Agua a 25 °C	0,250 kg
PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS	0,040 kg
<u>FOND ROYAL CHOCOLATE</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,490 kg

- Semimontar la nata.
- Mezclar el agua con PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS. A continuación, añadir FOND ROYAL CHOCOLATE y volver a mezclar.
- Incorporar a la nata semimontada y mezclar suavemente.

Proceso de elaboración

- Rellenar los moldes con la mousse de chocolate y avellana hasta la mitad y colocar encima un disco de bizcocho de chocolate y café.
- Cubrir con más mousse de chocolate y avellana e insertar otro disco de bizcocho de chocolate y café. Congelar.
- Una vez congelado, desmoldar, glasear con MARMORIA GIANDUJA y decorar al gusto.

