Tarta con crema y crocante
con MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 6 bandejas de 60 x 20 cm

Base

MELLA TOP BISKUIT	2,000 kg
Huevo	1,600 kg
Agua (aprox)	0,200 kg
Total	3,800 kg

- Batir los ingredientes durante 5 – 10 minutos.
- Verter una capa de 2,5 mm de grosor en las bandejas.
- Cocer a 230 °C (con mucho vapor) durante 4 – 5 minutos.

Crema

Nata	4,800 kg
LA VÉNUS	2,400 kg
Agua	4,800 kg
Total	12,000 kg

- Batir los ingredientes hasta conseguir una textura lisa. Reservar.

Fresas	0,800 kg

Crocante

Almendras tostadas	0,450 kg
BIENETTA	0,100 kg
Total	0,550 kg

Proceso de elaboración

- Cubrir la base cocida con una fina capa de mermelada de albaricoque.
- Extender 0,500 kg de crema por encima.
- Disponer las fresas y rellenar con 1,500 kg de crema.
- Cubrir la superficie con el crocante y dejar enfriar en la nevera durante 60 minutos.
- Cortar en piezas de 20 x 20 cm y decorar al gusto.