# Tarta de avellana, albaricoque y chocolate
## con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

**Masa**

| | |
|---|---|
| MELLA CHOCO MUFFIN | 1,000 kg |
| Huevo | 0,500 kg |
| Mantequilla (blanda) | 0,350 kg |
| Agua | 0,150 kg |
| Total | 2,000 kg |

- Mezclar los ingredientes durante 3 minutos.
- Extender y alisar 0,900 kg de masa en planchas.
- Cocer a 200 ºC durante unos 10 minutos y dejar enfriar.

**Relleno de albaricoque**

| | |
|---|---|
| POWERFÜLLUNG NEUTRO | 0,750 kg |
| PASTA ALBARICOQUE | 0,050 kg |
| Total | 0,800 kg |

- Mezclar los ingredientes.

**Cremoso de avellana**

| | |
|---|---|
| Nata | 0,200 kg |
| BLANCOLADINO | 0,400 kg |
| PASTA AVELLANA CON TROZOS | 0,300 kg |
| Total | 0,900 kg |

- Hervir la nata, emulsionar con BLANCOLADINO sin incorporar aire y añadir PASTA AVELLANA CON TROZOS.

**Mousse de chocolate**

| | |
|---|---|
| FOND ROYAL CHOCOLATE | 0,100 kg |
| Agua | 0,125 kg |
| Nata semimontada | 0,500 kg |
| Total | 0,725 kg |

- Mezclar FOND ROYAL CHOCOLATE con el agua e incorporar poco a poco la nata semimontada.

**Glaseado de cacao**

| | |
|---|---|
| Nata | 0,625 kg |
| Azúcar | 0,560 kg |
| Agua | 0,075 kg |
| Cacao en polvo | 0,200 kg |
| Solución SANETT (2·1 agua - SANETT) | 0,210 kg |
| NAPPAGE NEUTRO | 0,375 kg |
| Total | 2,045 kg |

- Hervir la nata, el azúcar y el agua. Añadir el cacao en polvo y volver a hervir.
- Emulsionar con la solución SANETT y NAPPAGE NEUTRO.
- Alisar con el túrmix y colar.

Proceso de elaboración final

- Colocar una plancha de bizcocho en la base del molde y aplicar una capa de cremoso de avellana.
- Disponer otra plancha de bizcocho encima y aplicar una capa de relleno de albaricoque.
- Extender y alisar una capa de mousse de chocolate y congelar.
- Una vez congelado, glasear y decorar al gusto.