

# Tarta de frutas del bosque y chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

## Bizcocho de cacao

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,270 kg
Aceite vegetal	0,270 kg
<u>Agua</u>	<u>0,170 kg</u>
Total	1,460 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde redondo de 22 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante unos 50 minutos y dejar enfriar.
- Cortar en tres discos de 22 cm de diámetro.

## Gel de frambuesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
<u>PASTA FRAMBUESA</u>	<u>0,030 kg</u>
Total	0,530 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

## Mousse de chocolate

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE CL	0,100 kg
<u>Nata montada sin azúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,725 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL CHOCOLATE CL.
- Agregar poco a poco a la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

## Mousse de frutas del bosque

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL FRUTAS DEL BOSQUE	0,100 kg
<u>Nata montada sin azúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,725 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL FRUTAS DEL BOSQUE.
- Agregar poco a poco a la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración final

- Cubrir una base de bizcocho con una fina capa de gel de frambuesa. Con una manga pastelera con cornete rizado grande, cubrir con rosas de mousse de chocolate.
- Colocar encima otra base de bizcocho recubierta con una fina capa de gel de frambuesa. Con una manga pastelera con cornete rizado grande, cubrir con rosas de mousse de frutas del bosque.
- Colocar encima la última base de bizcocho recubierta con una fina capa del gel de frambuesa.
- Con el resto de la mousse de frutas del bosque, hacer un círculo de rosas pequeñas dejando 1 cm de espacio libre en el exterior del disco de cacao y congelar.
- Una vez congelada, decorar el espacio libre con BLANCOLADINO (rebajado con un 10% de aceite vegetal) y pistachos troceados.
- Cubrir el interior del círculo de rosas con frambuesas o frutas del bosque y TOPGLANZ PLUS.

