

Tarta de nata con galletas de chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite de girasol	0,220 kg
Miel	0,150 kg
BLACK COOKIE CRUNCH	0,100 kg
Total	1,560 kg

- Mezclar los ingredientes (excepto BLACK COOKIE CRUNCH) en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos. En el último minuto de batido, añadir BLACK COOKIE CRUNCH y mezclar.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 40 cm.
- Cocer a 180 °C durante 20 minutos y dejar enfriar.
- Cortar discos del tamaño del aro a emplear.

Mousse de nata

Nata semimontada con azúcar	1,000 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,120 kg
PASTA CREMOSA	0,040 kg
BLACK COOKIE CRUNCH	0,200 kg
Total	1,360 kg

- Mezclar la solución SANETT con PASTA CREMOSA y 1/3 parte de la nata semimontada.
- Agregar poco a poco el resto de la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.
- Añadir BLACK COOKIE CRUNCH y mezclar.

Proceso de elaboración

- Colocar un disco de bizcocho de chocolate en un aro.
- Dosificar la mousse de nata por encima y alisar.
- Cubrir con BLACK COOKIE CRUNCH triturado y tamizado para eliminar el polvo y congelar.
- Desmoldar y decorar al gusto.

