

Tarta de yogur y granada

con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL

Receta para 1 tarta de 26 cm de diámetro

Pasta brisa

MELLA COOKIE	0,250 kg
Mantequilla	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
<hr/>	
Total	0,400 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar un disco de 26 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

SCHOKOLADINO

C/S

Bizcocho de vainilla

MELLA TOP BISKUIT	0,900 kg
Huevo	0,720 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,030 kg
<hr/>	
Mantequilla (líquida)	0,090 kg
Total	1,740 kg

- Batir los ingredientes (excepto la mantequilla líquida) a velocidad rápida durante 6 – 7 minutos. A continuación, añadir la mantequilla y mezclar.
- Dosificar la masa en bandejas.
- Cocer a unos 180 °C durante unos 10 – 15 minutos.

Crema de granada

Nata semimontada sin azúcar	0,360 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,045 kg
Azúcar	0,025 kg
<hr/>	
PASTA GRANADA	0,020 kg
Total	0,450 kg

- Mezclar la solución SANETT con el azúcar, PASTA GRANADA y 1/3 parte de la nata semimontada.
- Agregar poco a poco el resto de la nata semimontada hasta homogeneizar.

Crema de yogur

Nata semimontada sin azúcar	0,250 kg
Yogur 3,5% M.G.	0,100 kg
Solución SANETT (2-1 agua – SANETT)	0,040 kg
Azúcar	0,020 kg
JOMIX	0,015 kg
<u>AROMA LIMÓN EUROPA</u>	<u>0,002 kg</u>
Total	0,427 kg

- Mezclar los ingredientes y 1/3 parte de la nata semimontada.
- Agregar poco a poco el resto de la nata semimontada hasta homogeneizar.

Nata montada con STABIFIX F	0,250 kg
-----------------------------	----------

Gelatina de granada

TOPGLANZ PLUS	0,140 kg
<u>PASTA GRANADA</u>	<u>0,010 kg</u>
Total	0,150 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Pesto de pistacho

Granillo de pistacho	0,030 kg
<u>TOPGLANZ PLUS</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,050 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Proceso de elaboración

- Aplicar una fina capa de SCHOKOLADINO sobre la pasta brisa y cubrir con un disco de bizcocho de vainilla.
- Escudillar alternando la crema de granada y la crema de yogur.
- Repetir el proceso una vez más y acabar cubriendo el bizcocho de vainilla con el resto de la crema de yogur.
- Aplicar nata montada con STABIFIX F y extender una fina capa de gelatina de granada.
- Decorar con pesto de pistacho.

