

Tarte com creme e crocante

com MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Receita para 6 tabuleiros de 60 x 20 cm

Base

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

- Bater os ingredientes durante 5 – 10 minutos.
- Verter uma camada de 2,5 mm de espessura em tabuleiros.
- Cozer a 230 °C (com muito vapor) durante 4 – 5 minutos.

Creme

Natas	4,800 kg
LA VÉNUS	2,400 kg
Água	4,800 kg
Total	12,000 kg

- Bater os ingredientes até conseguir uma textura lisa e reservar.

Morangos	0,800 kg
----------	----------

Crocante

Amêndoas torradas	0,450 kg
BIENETTA	0,100 kg
Total	0,550 kg

Processo de elaboração

- Estender uma camada fina de compota de alperce por cima da base cozida.
- Verter 0,500 kg de creme por cima.
- Dispor os morangos e preencher com 1,500 kg de creme.
- Cobrir a superfície com o crocante e deixar arrefecer no frigorífico durante 60 minutos.
- Cortar peças de 20 x 20 cm e decorar a gosto.

