

Tarte coração com MELLA COOKIE, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA COOKIE	2,000 kg
Manteiga	0,800 kg
Ovos	0,200 kg
Total	3,000 kg

- Misturar os ingredientes e estender em tabuleiros com 3 mm de espessura.
- Cozer a 200 °C durante 8 – 15 minutos.
- Cortar peças em forma de coração.

Creme cor-de-rosa

Natas líquidas	0,750 kg
Leite inteiro	0,750 kg
LA VÉNUS	0,300 kg
PASTA ROMÃ / PASTA MORANGO	0,050 kg
Total	1,850 kg

- Bater os ingredientes durante 3 minutos e reservar.

Processo de elaboração

- Montar o bolo intercalando 2 corações de pão-de-ló e dosear pontos de creme cor-de-rosa no meio e na superfície.
- Deixar arrefecer no congelador (opcional, mas facilita o trabalho).
- Decorar com fruta fresca.



