Tarte de avelã, alperce e chocolate
com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,350 kg
Água	0,150 kg
Total	2,000 kg

- Misturar os ingredientes da massa durante 3 minutos.
- Estender e alisar 0,900 kg da massa em tabuleiros de forno.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 10 minutos e deixar arrefecer.

Recheio de alperce

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA ALPERCE	0,050 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes.

Cremoso de avelã

Natas	0,200 kg
BLANCOLADINO	0,400 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,300 kg
Total	0,900 kg

- Ferver as natas, emulsionar com BLANCOLADINO sem incorporar ar e adicionar PASTA AVELLANA CON TROZOS.

Mousse de chocolate

FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
Água	0,125 kg
Natas meio batidas	0,500 kg
Total	0,725 kg

- Misturar FOND ROYAL CHOCOLATE com a água e incorporar pouco a pouco as natas meio batidas.

Glace de cacau

Natas	0,625 kg
Açúcar	0,560 kg
Água	0,075 kg
Cacau em pó	0,200 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,210 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,375 kg
Total	2,045 kg

- Ferver as natas, o açúcar e a água. Adicionar o cacau em pó e voltar a ferver.
- Emulsionar com a solução SANETT e NAPPAGE NEUTRO.
- Bater com a varinha mágica e coar.

Processo de elaboração

- Colocar uma base de pão-de-ló, aplicar uma camada de cremoso de avelã, dispor outra placa de pão-de-ló por cima e aplicar uma camada de recheio de alperce.
- Estender e alisar uma camada de musse de chocolate e congelar.
- Cobrir com glace e decorar a gosto.