

# Tarte de iogurte e romã

## com MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT e DREIDOPPEL

Receita para 1 tarte de 26 cm de diâmetro

### Base de massa quebrada

|              |          |
|--------------|----------|
| MELLA COOKIE | 0,250 kg |
| Manteiga     | 0,100 kg |
| Ovos         | 0,050 kg |
| <hr/>        |          |
| Total        | 0,400 kg |

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar um disco de 26 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

SCHOKOLADINO q.b.

### Pão-de-ló de baunilha

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| MELLA TOP BISKUIT     | 0,900 kg |
| Ovos                  | 0,720 kg |
| PASTA BAUNILHA MORONY | 0,030 kg |
| <hr/>                 |          |
| Manteiga (derretida)  | 0,090 kg |
| Total                 | 1,740 kg |

- Misturar os ingredientes (exeto a manteiga derretida) a velocidade rápida durante 6 – 7 minutos. Seguidamente, adicionar a manteiga e misturar.
- Estender a massa em tabuleiros.
- Cozer a 180 °C durante 10 – 15 minutos.

### Creme de romã

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| Natas meio batidas sem açúcar      | 0,360 kg |
| Solução SANETT (2·1 água – SANETT) | 0,045 kg |
| Açúcar                             | 0,025 kg |
| <hr/>                              |          |
| PASTA ROMÃ                         | 0,020 kg |
| Total                              | 0,450 kg |

- Misturar a solução SANETT com o açúcar, PASTA ROMÃ e 1/3 parte das natas meio batidas.
- Incorporar pouco a pouco as natas restantes e misturar até homogeneizar.

**Creme de iogurte**

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| Natas meio batidas sem açúcar      | 0,250 kg        |
| iogurte 3,5% M.G.                  | 0,100 kg        |
| Solução SANETT (2·1 água – SANETT) | 0,040 kg        |
| Açúcar                             | 0,020 kg        |
| JOMIX                              | 0,015 kg        |
| <u>AROMA LIMÃO EUROPA</u>          | <u>0,002 kg</u> |
| Total                              | 0,427 kg        |

- Misturar os ingredientes e 1/3 parte das natas meio batidas.
- Incorporar pouco a pouco as natas restantes e misturar até homogeneizar.

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Natas batidas com STABIFIX F | 0,250 kg |
|------------------------------|----------|

**Gelatina de romã**

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| TOPGLANZ PLUS     | 0,140 kg        |
| <u>PASTA ROMÃ</u> | <u>0,010 kg</u> |
| Total             | 0,150 kg        |

- Misturar os ingredientes e reservar.

**Decoração de pistácio**

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Granulado de pistácio | 0,030 kg        |
| <u>TOPGLANZ PLUS</u>  | <u>0,140 kg</u> |
| Total                 | 0,150 kg        |

- Misturar os ingredientes e reservar.

**Processo de elaboração**

- Estender uma camada fina de SCHOKOLADINO sobre a base da massa quebrada e cobrir com um disco de pão-de-ló de baunilha.
- Verter alternando o creme de romã e o creme de iogurte.
- Repetir o mesmo proceso e cobrir o pão-de-ló de baunilha com o resto da creme de iogurte.
- Aplicar natas batidas com STABIFIX F e estender uma camada fina de gelatina de romã.
- Decorar com a decoração de pistácio.

