

Tarte de natas com bolachas de chocolate com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
BLACK COOKIE CRUNCH	0,100 kg
Total	1,560 kg

- Misturar os ingredientes (exceto BLACK COOKIE CRUNCH) na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos. No último minuto de batido, acrescentar BLACK COOKIE CRUNCH e misturar.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 40 cm.
- Cozer a 180 °C durante 20 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar discos do tamanho do aro a utilizar.

Musse de natas

Natas meio batidas com açúcar	1,000 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,120 kg
PASTA CREMOSA	0,040 kg
BLACK COOKIE CRUNCH	0,200 kg
Total	1,360 kg

- Misturar a solução SANETT com PASTA CREMOSA e 1/3 parte das natas meio batidas.
- Incorporar pouco a pouco as natas restantes e misturar até homogeneizar.
- Adicionar BLACK COOKIE CRUNCH e misturar.

Processo de elaboração

- Colocar um disco de pão-de-ló de chocolate num aro.
- Dosejar a musse de natas por cima e alisar.
- Cobrir com BLACK COOKIE CRUNCH picado e peneirado para retirar o pó e congelar.
- Desenformar e decorar a gosto.

