

Tronco de chocolate com maçã com MELLA TOP BISKUIT e DREIDOPPEL

Pão-de-ló de cacau

MELLA TOP BISKUIT	1,500 kg
Ovos	0,900 kg
Cacau em pó	0,120 kg
Açúcar em pó	0,120 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,020 kg
Água	0,300 kg
Total	2,960 kg

- Bater os ingredientes em velocidade rápida durante 6 – 8 minutos.
- Dosear a massa em tabuleiros e cozer a 250 °C durante 4 – 6 minutos.

Cilindro de maçã

FRUCHTBACK MAÇÃ	q.b.
Uvas passas (maceradas em rum)	q.b.
Amêndoas	q.b.

- Verter uma tira de FRUCHTBACK MAÇÃ e adicionar as uvas passas e as amêndoas em pedaços.
- Enrolar num papel de forno com uma espessura de 2 cm e congelar.

Musse de maçã

Água (morna)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA MAÇÃ	0,140 kg
Natas batidas sem açúcar	1,000 kg
Total	1,590 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA MAÇÃ.
- Incorporar pouco a pouco as natas batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Colocar uma placa de pão-de-ló de cacau como base e dispor por cima uma camada de musse de maçã.
- Colocar o cilindro de maçã num extremo e enrolar.
- Cobrir e alisar o tronco com o resto da musse de maçã e decorar a gosto com lascas de chocolate.

