

Tronco estampado com MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUŠ e DREIDOPPEL

Massa de pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	1,000 kg
Ovos	0,600 kg
Claras de ovo	0,200 kg
Total	1,800 kg

- Bater os ingredientes em velocidade rápida durante 8 minutos.
- Dosear uma camada fina em tabuleiros e cozer a 240 °C durante 5 – 6 minutos.

Creme cor-de-rosa

LA VÉNUŠ	0,320 kg
Gelatina de frutos vermelhos	0,280 kg
Natas líquidas	0,256 kg
Leite condensado	0,195 kg
Creme de leite	0,102 kg
Leite de coco	0,102 kg
Leite em pó	0,045 kg
Água (gelada)	0,512 kg
Total	1,812 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma textura lisa e brilhante. Reservar.

Decoração

Massa de pão-de-ló	0,075 kg
Farinha de trigo	0,020 kg
CORANTE VERMELHO MORANGO PLUS	q.b.

- Misturar os ingredientes e reservar.

Processo de elaboração

- Cobrir a massa de pão-de-ló cozida com a creme cor-de-rosa.
- Enrolar sobre si mesmo na parte mais longa.
- Dispor por cima um desenho e pintar com a decoração. Arrefecer durante 5 minutos e retirar o desenho.

