

## Vasito de fresa balsámica, nata y vainilla con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

### Bizcocho de vainilla

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| MELLA CAKE            | 0,500 kg        |
| Huevo                 | 0,200 kg        |
| Aceite vegetal        | 0,150 kg        |
| PASTA VAINILLA MORONY | 0,020 kg        |
| Agua                  | 0,090 kg        |
| <b>Total</b>          | <b>0,960 kg</b> |

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar el batido en una bandeja de 60 x 40 cm.
- Cocer a 170 °C durante 10 – 15 minutos y dejar enfriar.
- Troquelar discos de 5 cm de diámetro.

### Jarabe de vainilla

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Agua                  | 0,300 kg        |
| Azúcar                | 0,200 kg        |
| PASTA VAINILLA MORONY | 0,015 kg        |
| <b>Total</b>          | <b>0,515 kg</b> |

- Hervir los ingredientes, calar los discos de bizcocho de vainilla y reservar hasta su uso.

### Crema montada de vainilla

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| Nata líquida 35% M.G.               | 0,300 kg        |
| Glucosa                             | 0,070 kg        |
| PASTA VAINILLA MORONY               | 0,030 kg        |
| Solución SANETT (2·1 agua – SANETT) | 0,050 kg        |
| Chocolate blanco (fundido)          | 0,340 kg        |
| Nata líquida 35% M.G. (fría)        | 0,720 kg        |
| <b>Total</b>                        | <b>1,510 kg</b> |

- Llevar a ebullición la nata, la glucosa y PASTA VAINILLA MORONY.
- Añadir la solución SANETT y el chocolate blanco fundido y emulsionar con el túrmix.
- Añadir la nata restante y mezclar con el túrmix.
- Guardar en la nevera durante 12 horas.

**Compota de fresa balsámica**

|  |                 |
|--|-----------------|
| Agua                                       | 0,100 kg        |
| PASTA FRESA                                | 0,020 kg        |
| Azúcar invertido                           | 0,030 kg        |
| Azúcar                                     | 0,020 kg        |
| Vinagre de Módena                          | 0,090 kg        |
| Fresas congeladas machacadas               | 0,300 kg        |
| <u>Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)</u> | <u>0,050 kg</u> |
| Total                                      | 0,610 kg        |

- Hervir el agua con PASTA FRESA, el azúcar invertido y el azúcar.
- Añadir el resto de los ingredientes, mezclar y dejar gelificar en la nevera.
- Romper con varillas.

**Proceso de elaboración**

- Dosificar una pequeña cantidad de compota de fresa en el fondo de los vasitos y disponer un disco de bizcocho de vainilla calado encima.
- Escudillar la crema montada de vainilla y decorar con fresas impermeabilizadas con TRIQUELL NEUTRO.

