

# Wraps doces com queijo fresco e sopa de frutos vermelhos

## com MELLA CHOUX, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

### Massa

MELLA CHOUX	0,500 kg
TRISAN	0,005 kg
Água a 40 – 50 °C	1,200 kg
<b>Total</b>	<b>1,705 kg</b>

- Bater os ingredientes em velocidade média durante cerca de 5 minutos.
- Estender a massa com 2 mm de espessura num tabuleiro com papel siliconizado.
- Cozer a 220 °C durante cerca de 5 minutos e deixar arrefecer.

### Cre moso de queijo

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Água a 45 °C	0,500 kg
Queijo fresco	0,850 kg
<b>Total</b>	<b>1,850 kg</b>

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o queijo fresco à temperatura ambiente e bater durante 3 minutos.

### Crumble de cacau

MELLA COOKIE	0,230 kg
Manteiga	0,110 kg
Açúcar	0,035 kg
Cacau em pó	0,025 kg
<b>Total</b>	<b>0,400 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

### Sopa de framboesas

Água	0,500 kg
Açúcar	0,250 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,050 kg
PASTA FRAMBOESA	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>0,850 kg</b>

- Ferver a água com o açúcar. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar. Reservar no frigorífico.

### Gelado de baunilha

Frutos vermelhos: framboesas, arandos, groselhas, etc.

## Processo de elaboração

- Cortar a massa em quadrados, verter o cremoso de queijo e enrolar em forma de wrap. Seguidamente, polvilhar açúcar granulado por cima e queimar.
- Colocar uma colherada de crumble de cacau num lado do prato e dois wraps no outro.
- Dispos os frutos vermelhos e, por cima do crumble de cacau, uma quenelle de gelado de baunilha. Por último, verter a sopa de framboesas ao redor.

