

Wraps dulces con queso fresco y sopa de frutos rojos

con MELLA PETISÚ, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Masa

MELLA PETISÚ	0,500 kg
TRISAN	0,005 kg
Agua a 40 – 50 °C	1,200 kg
Total	1,705 kg

- Batir los ingredientes a velocidad media durante unos 5 minutos.
- Extender la masa con 2 mm de grosor en una bandeja con papel siliconado.
- Cocer a 220 °C durante unos 5 minutos y dejar enfriar.

Cre moso de queso

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
Queso fresco	0,850 kg
Total	1,850 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el queso fresco a temperatura ambiente y batir durante 3 minutos.

Crumble de cacao

MELLA COOKIE	0,230 kg
Mantequilla	0,110 kg
Azúcar	0,035 kg
Cacao en polvo	0,025 kg
Total	0,400 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Sopa de frambuesas

Agua	0,500 kg
Azúcar	0,250 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,050 kg
PASTA FRAMBUESA	0,050 kg
Total	0,850 kg

- Hervir el agua con el azúcar. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y mezclar. Reservar en la nevera.

Helado de vainilla

Frutos rojos: frambuesas, arándanos, grosellas, etc.

Proceso de elaboración

- Cortar la masa en cuadrados, escudillar el cremoso de queso y enrollar en forma de wrap (fajita). A continuación, espolvorear azúcar en grano por encima y quemar.
- Colocar una cucharada de crumble de cacao en un lado del plato y dos wraps en el otro.
- Disponer los frutos rojos y, encima del crumble de cacao, una quenelle de helado de vainilla. Por último, verter la sopa de frambuesas alrededor.

