Hoopies Deluxe tipo tiramisú
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y PASTA ESPRESSO

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
PASTA ESPRESSO	0,060 kg
Agua	0,375 kg
Total	3,030 kg

Almíbar

Azúcar	0,500 kg
Café descafeinado	0,400 kg
Amaretto	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Mezclar el azúcar con el café y hervir brevemente. A continuación, añadir el amaretto y mezclar.

Crema de nata y mascarpone

Nata	1,000 kg
Mascarpone (a temperatura ambiente)	0,400 kg
LA VÉNUS	0,200 kg
Total	1,600 kg

- Batir brevemente los ingredientes a velocidad rápida.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y dejar enfriar.
- Escudillar aprox. 0,030 kg de crema de nata y mascarpone, espolvorear con cacao en polvo y guardar en la nevera.