Copa de latte macchiatto
con MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL

Base de bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	1,000 kg
Huevo entero	0,600 kg
Agua	0,200 kg
Total	1,800 kg

Proceso de elaboración

- Batir los ingredientes a 3ª velocidad durante 8 minutos.
- Dosificar la masa en moldes.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 25 – 35 minutos (según tamaño de la pieza).
- Cortar discos de 1 cm más pequeño que el diámetro de la copa.

Crema de vainilla

Nata semimontada con azúcar	0,400 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,048 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	0,002 kg
Total	0,450 kg

- Mezclar la solución SANETT y PASTA VAINILLA BOURBON con la nata semimontada poco a poco.

Crema de espresso

Nata semimontada con azúcar	0,170 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,020 kg
PASTA ESPRESSO	0,010 kg
Total	0,200 kg

- Mezclar la solución SANETT y PASTA ESPRESSO con la nata semimontada poco a poco.

Crema de latte macchiatto

Nata semimontada con azúcar	0,300 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,035 kg
PASTA LATTE MACCHIATTO	0,018 kg
Total	0,353 kg

- Mezclar la solución SANETT y PASTA LATTE MACCHIATTO con la nata semimontada poco a poco.

Proceso de elaboración

- Calar los discos de bizcocho con un almíbar aromatizado con PASTA LATTE MACCHIATTO.
- Disponer un disco de bizcocho en la base de la copa.
- Rellenar la copa con la mitad de la crema de vainilla y cubrir con un disco de bizcocho, presionando suavemente.
- Disponer la crema de espresso por encima y cubrir con otro disco de bizcocho, presionando de nuevo suavemente.
- Cubrir con la crema de latte macchiatto y cubrir de nuevo con un disco de bizcocho, presionando suavemente.
- Finalizar con la crema de vainilla restante y enfriar.
- Decorar con cacao en polvo.