Tarta corazón
con MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Huevo	0,400 kg
TRISAN	0,003 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,008 kg
Mantequilla (fundida)	0,100 kg
Total	1,011 kg

- Montar los ingredientes (añadiendo la mantequilla al final), extender en planchas de 0,5 cm de grosor y cocer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.
- Cortar piezas en forma de corazón.

Relleno

Gelatina neutra	0,008 kg
Agua (a temperatura ambiente)	0,045 kg
Nata líquida	0,500 kg
Leche entera	0,250 kg
LA VÉNUS	0,200 kg
Leche condensada	0,100 kg
Crema de leche	0,100 kg
Leche en polvo	0,050 kg
Total	1,253 kg

- Hidratar la gelatina neutra con agua y disolverla en el microondas.
- Batir la nata y reservar.
- Batir los ingredientes restantes durante 3 minutos, añadir la nata y la gelatina y batir durante 3 minutos más.

Proceso de elaboración

- Montar la tarta intercalando 2 corazones de bizcocho y dosificando puntos de relleno entremedio y en la superficie.
- Dejar enfriar en el congelador (opcional, pero facilita el trabajo).
- Decorar con macarons y fresas frescas.