Semifrío de avellana
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Bizcocho

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,025 kg

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta hasta obtener una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 160 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.

Mousse de avellana

Agua (templada)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,040 kg
Nata semimontada sin azúcar	1,000 kg
Total	1,490 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA AVELLANA CON TROZOS.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Decoración

TOPGLANZ PLUS	0,200 kg

Proceso de elaboración

- Extender y alisar la mousse de avellana sobre la base de bizcocho, distribuyendo de manera uniforme.
- Extender uniformemente una fina capa de TOPGLANZ PLUS y decorar al gusto.