

Quadrados de chocolate e rosa com MELLA COOKIE, MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Base

MELLA COOKIE	0,300 kg
Manteiga	0,120 kg
<hr/>	
Total	0,420 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira.
- Estender e alisar num tabuleiro de 60 x 20 cm e cozer.

Pão-de-ló de chocolate e rosa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,270 kg
Óleo vegetal	0,270 kg
PASTA ROSA	0,040 kg
Água	0,170 kg
<hr/>	
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes.
- Estender e alisar no tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 25 minutos.

Xarope de alperce

Calda TPT	0,150 kg
PASTA ALPERCE	0,010 kg
<hr/>	
Total	0,160 kg

- Misturar os ingredientes em frío.

POWERFÜLLUNG CEREJA-AMARENA q.b.

Processo de elaboração

- Estender POWERFÜLLUNG CEREJA-AMARENA por cima da base cozida.
- Dispor o pão-de-ló de chocolate e rosa por cima da base.
- Embeber com o xarope de alperce.
- Cortar em porções quadradas de 6 x 6 cm.
- Banhar com SCHOKOLADINO e raiar com BLANCOLADINO.
- Decorar a gosto.

