

## Semifrio de chocolate, amêndoa e maçã com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Bolo de chocolate

MELLA CAKE	0,750 kg
Ovos	0,300 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
PASTA CREME DE CACAO (derretida)	0,045 kg
Água	0,130 kg
<b>Total</b>	<b>1,405 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 175 °C durante 40 minutos e deixar arrefecer.
- Desenformar e cortar transversalmente ao meio.

### Gel de maçã

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,300 kg
PASTA MAÇÃ	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>0,320 kg</b>

- Misturar os ingredientes até obter um gel fino e homogêneo.

### Musse de amêndoa

Água (morna)	0,175 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,140 kg
PASTA AMÊNDOA TORRADA	0,030 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,700 kg</u>
<b>Total</b>	<b>1,045 kg</b>

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA AMÊNDOA TORRADA.
- Incorporar pouco a pouco às natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

### Musse de maçã

Água (morna)	0,175 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,140 kg
PASTA MAÇÃ	0,030 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,700 kg</u>
<b>Total</b>	<b>1,045 kg</b>

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA MAÇÃ.
- Incorporar pouco a pouco às natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

## Processo de elaboração

- Colocar uma das duas bases de bolo de chocolate num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Com um saco de pasteleiro, dosear 4 tiras intercaladas de gel de maçã na largura sobre a base de bolo, deixando um espaço entre as duas tiras centrais, e cobrir com a mousse de amêndoa.
- Colocar a outra base de bolo por cima, seguida de uma parte de mousse de maçã.
- Com o restante da mousse de maçã, cubra com pontos usando um saco de pasteleiro com bico estrela grossa e congelar.
- Depois de congelado, desemformar, cortar 0,5 cm de cada lateral e dividir ao longo em 2 peças do mesmo tamanho.
- Cortar cada peça em dezasseis partes e decorar a gosto.

