

Tartelete de cacau, iogurte e framboesa

com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 20 tarteletes quadradas de 8 x 8 x 2 cm aprox.

Massa quebrada

MELLA COOKIE	0,800 kg
Manteiga	0,300 kg
<u>PASTA CREME DE CACAU</u>	<u>0,040 kg</u>
Total	1,140 kg

- Misturar os ingredientes da massa até conseguir uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,3 cm de espessura e forrar a forma de tartelete.
- Cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com cobertura de chocolate preto.

Recheio de framboesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,300 kg
<u>PASTA FRAMBOESA</u>	<u>0,015 kg</u>
Total	0,315 kg

- Misturar os ingredientes da massa até conseguir uma massa homogénea.

Mousse de iogurte e framboesa

FOND ROYAL IOGURTE	0,080 kg
PASTA FRAMBOESA	0,020 kg
Água	0,130 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,330 kg</u>
Total	0,560 kg

- Misturar FOND ROYAL IOGURTE com PASTA FRAMBOESA e água.
- Adicionar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Cobertura

TOPGLANZ PLUS	0,230 kg
<u>PASTA FRAMBOESA</u>	<u>0,012 kg</u>
Total	0,242 kg

- Misturar TOPGLANZ PLUS e PASTA FRAMBOESA.

Mousse de chocolate

FOND ROYAL CHOCOLATE	0,015 kg
Água	0,020 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,070 kg
Total	0,347 kg

- Misturar FOND ROYAL CHOCOLATE e água.
- Adicionar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

CRISPIES DE ARROZ

C/S

Processo de elaboração

- Preencher as tarteletes com uma camada fina do recheio de framboesa e, seguidamente, completar até à margem da tartelete com a mousse de iogurte e framboesa.
- Reservar uma pequena parte da mousse de iogurte e framboesa para decorar a parte superior, com uma boquilha frisada.
- Congelar levemente e selar com a cobertura.
- Decorar a gosto com a mousse de chocolate e CRISPIES DE ARROZ.

