

Tartelete de pistácio com framboesas com MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 20 tarteletes de 8,3 cm de diâmetro

Bolo de pistácio

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovo	0,500 kg
Óleo	0,330 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,100 kg
Água	0,220 kg
Total	2,150 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média.
- Dosear a massa em formas de silicone para tarteletes de 8,3 cm de diâmetro.
- Cozer a 180 °C durante 20 minutos.

Biscoito

MELLA COOKIE	0,500 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,040 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovo	0,050 kg
Total	0,790 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira.
- Estender uma “manta” de 3 mm de espessura e cortar discos de 11 cm de diâmetro.
- Colocar esses círculos nas formas de tartelete e cozer.
- Cozer a 190 °C, cerca de 16 minutos.
- Depois de arrefecer, riscar com cobertura de chocolate branco.

Mousse de manga

FOND ROYAL NEUTRO	0,075 kg
Água	0,095 kg
PASTA MANGA	0,020 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,325 kg
Total	0,565 kg

- Misturar a água com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA MANGA.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas sem açúcar e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Verter 0,025 kg de mousse de manga sobre o bolo de pistácio.
- Colocar sete framboesas inteiras e cobrir com o biscoito.
- Decorar a gosto.

