Semifrío de queso fresco a la naranja y tomillo

con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

RECETAS

Bizcocho de chocolate al tomillo

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,250 kg
Mantequilla (blanda)	0,175 kg
Tomillo fresco	0,020 kg
Agua	0,075 kg
Total	1,020 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 ºC durante 25 minutos y dejar enfriar.

Jarabe de naranja

Almíbar TPT	0,100 kg
PASTA NARANJA	0,005 kg
Total	0,105 kg

- Mezclar los ingredientes en frío.

Mousse de cheesecake*

Agua (templada)	0,400 kg
FOND ROYAL QUESO CREMOSO	0,250 kg
Nata semimontada sin azúcar	1,000 kg
Total	1,650 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL QUESO CREMOSO.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

* También se puede elaborar con yogur utilizando FOND ROYAL YOGUR CL.

Filling de naranja al tomillo

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA NARANJA	0,030 kg
Tomillo fresco	0,025 kg
Total	0,805 kg

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta homogeneizar.

Decoración de azúcar

Isomalt	0,200 kg
COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS	0,008 kg
Colorante verde	0,008 kg
Total	0,216 kg

- Fundir el Isomalt y añadir los colorantes sin mezclar completamente.
- Verter la mezcla sobre una bandeja haciendo láminas muy finas.

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

RECETAS

Proceso de elaboración final

- Calar la base de bizcocho de chocolate al tomillo con el jarabe de naranja y extender por encima una capa de mousse de cheesecake de 2 cm de grosor.
- Con una manga pastelera con boquilla fina, dosificar el filling de naranja y tomillo. Con una manga pastelera con boquilla gruesa, dosificar tiras de mousse de cheesecake.
- A continuación, dosificar el filling de naranja y tomillo entre las tiras de mousse y congelar.
- Una vez congelado, desmoldar, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con las láminas de azúcar y tomillo fresco.

mella CHOCO muffin

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS