



TRONCO DE ALMENDRA, MORA Y FRUTOS DEL BOSQUE

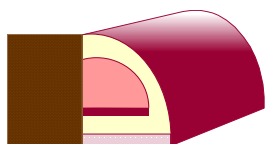







¡No espere más y deguste este tronco con sabor a frutos del bosque y almendra!

ALMENDRA, MORA Y FRUTOS DEL BOSQUE



COMPOSICIÓN



-  Bizcocho *financier* de mora
-  Mousse de mascarpone
-  Mousse de frutos del bosque
-  Coulis de frutos del bosque
-  Glaseado de mora

Código	Producto	Envase
2.03026.114	Fond Frutos del bosque	Saco 2.5 kg
8.00278.333	DELIFRUIT® Classic Frutos del bosque	Caja 2,7 kg
2.03030.114	Fond Neutro	Saco 2.5 kg
2.01800.111	Muritus Vainilla	Caja 4x1 kg
2.03428.114	Sanatine R	Saco 1 kg
8.03251.301	DECORGEL® Plus Neutro	Cubo 3 kg
8.03222.303	DECORGEL® Plus Glamour	Cubo 3 kg
7.71735.100	Prestinap Neutro	Cubo 7 kg

INGREDIENTES

Mantequilla	192 g
Harina Floja	122 g
Polvo de almendra	122 g
Azúcar lustre	309 g
Claras de huevo	255 g
DAWN® Compound Arándano	20 g

DAWN® Fond Frutas del bosque	125 g
Leche	150 g
DAWN® DELIFRUIT® Mora triturado	40 g
Nata montada	500 g

DAWN® DELIFRUIT® Frutas del bosque	300 g
DAWN® DELIFRUIT® Mora triturado	100 g
DAWN® Fond Neutro	50 g
Jarabe de azúcar	40 g
Agua	40 g

Nata líquida	200 g
DAWN® Mauritius Vainilla	6 g
Yemas de huevo	40 g
Azúcar	45 g
DAWN® Sanatine R	30 g
Mascarpone	100 g
Nata montada	500 g

DAWN® DECORGEL® Plus Glamour	500 g
DAWN® DECORGEL® Plus Neutro	500 g
DAWN® Prestinap Neutro	220 g
Puré de moras	100 g
Agua	110 g

ELABORACIÓN

1. Bizcocho *financier* de mora

Tostar la mantequilla ligeramente (hasta que quede de color castaño).

Colarla y reservarla para que enfríe.

En un bol, con pala, mezclar la harina, el polvo de almendra y el azúcar lustre. Añadir el Compound. Añadir claras a intervalos, dejando que trabaje un poco. Añadir la mantequilla. Acabar de mezclar fuera de la batidora, vigilando que no queden sólidos o mantequilla en el fondo del recipiente.

Cocer a unos 170° C, durante unos 15 minutos.

2. Mousse de frutos del bosque

Calentar la leche a unos 30°C, agregar el Fond Frutas del Bosque y mezclar. Agregar el DELIFRUIT® de moras triturado. Finalmente, incorporar la nata batida y mezclar suavemente. Llenar los moldes y congelar.

3. Coulis de frutos del bosque

Mezclar el Delifruit Mora triturado, el agua y el jarabe. Calentar a 45°C y agregar el Fond Neutro. Seguidamente, incorporar el DELIFRUIT® Frutas del Bosque. Verter en los moldes de la mousse de frutos del bosque y poner nuevamente en el congelador.

4. Mousse de mascarpone

Poner a calentar la nata con el Mauritius Vainilla. Batir las yemas con el azúcar para blanquearlas. Añadir la mezcla anterior y cocer hasta unos 70°C. Verter sobre el mascarpone. Agregar el Sanatine. A los 35°C agregar la nata batida.

5. Montaje y acabado

En un molde, colocar una capa de *mousse* de mascarpone, luego agregar la inserción de *mousse* frutos del bosque y su *coulis*. Acabar de rellenar con la *mousse* de mascarpone restante. Cubrir con el *financier* y dejar congelar.

Glaseado de moras:

Lleve el Prestinap, el agua y el puré a ebullición, luego vierta sobre el DECORGEL® y mezclar. Cuando el glaseado esté a unos 35°C, cubrir el tronco congelado.