



# TRONCO DE MELOCOTÓN, MARACUYÁ, QUESO FRESCO Y NARANJA

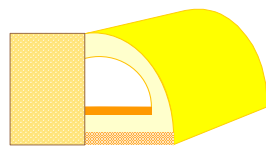







*¡Combine la acidez de la naranja con la dulzura del queso fresco y la chispa de una mousse de melocotón y maracuyá!*

# MELOCOTÓN, MARACUYÁ, QUESO FRESCO Y NARANJA



## COMPOSICIÓN



-  Bizcocho *financier* de naranja
-  Mousse de melocotón y maracuyá
-  Mousse de queso fresco
-  Coulis de naranja
-  Glaseado amarillo

Código	Producto	Envase
2.02001.320	Compound Naranja	Bote 1 kg
2.03233.114	Fond Queso fresco	Saco 2.5 kg
8.00321.333	DELIFRUIT® Daily Naranja	Caja 2,7 kg
2.03030.114	Fond Neutro	Saco 2.5 kg
2.03059.114	Fond Melocotón y maracuyá	Saco 2.5 kg
8.03251.301	DECORGEL® Plus Neutro	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 Naranja	50 g
Color naranja	c.s.

DAWN® Fond Quark	75 g
Leche	125 g
Nata montada	125 g

DAWN® DELIFRUIT® Naranja	300 g
Puré de mandarina	100 g
DAWN® Fond Neutro	50 g
Jarabe de azúcar	80 g

Leche	150 g
DAWN® Fond Melocotón-maracuyá	125 g
Nata montada	500 g

DAWN® DECORGEL® Plus Neutro	1 Kg
DAWN® Prestinap neutro	200 g
Agua	210 g
Colorante amarillo	c.s.

## ELABORACIÓN

### 1. Bizcocho *financier* de naranja

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 claras a intervalos, dejando que trabaje un poco. Añadir el Compound Naranja y mezclar bien. Por último, añadir la mantequilla y el colorante naranja. Acabar de mezclar fuera de la batidora, vigilando que no queden sólidos o mantequilla en el fondo del recipiente.

Cocer a unos 175°C, durante unos 15 minutos.

### 2. Mousse de queso fresco

Calentar la leche a 30°C. Agregar el Fond Quark y mezclar. Luego agregar la nata batida. Llenar los moldes y reservar en frío.

### 3. Coulis de naranja

Mezclar el puré y el almibar a 45°C, agregar el Fond Neutro y luego el DELIFRUIT®. Vierta la mezcla en el molde donde hemos echado la mousse de queso y dejar congelar.

### 4. Mousse de melocotón y maracuyá

Calentar la leche a 30°C, incorporar el Fond melocotón-maracuyá y mezclar. Seguidamente, incorporar la nata montada y mezclar suavemente.

### 5. Montaje y acabado

En un molde, coloque una capa de mousse de melocotón-maracuyá, luego inserte la mousse de queso y su coulis de naranja. Finalmente, completar con la mousse de melocotón-maracuyá. Colocar el *financier* como base y poner a congelar.

#### Glaseado amarillo:

Hierva el Prestinap y el agua, luego vierta sobre el DECORGEL® Plus Neutral. Añadir el color amarillo. Cuando esté a unos 40°C glasear el tronco congelado.