

Bobbes

con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 12 piezas

Base de galleta

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,050 kg
TRISAN	0.003 kg
Total	0,753 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Laminar la base de galleta con un grosor de 4 mm y 60 x 20 cm.

Relleno

Mazapán en pasta	0,180 kg
Leche	0,036 kg
Azúcar	0,075 kg
PASTA RON JAMAICA	0,003 kg
Total	0,294 kg

- Mezclar el mazapán en pasta con la leche, hasta homogeneizar.
- Añadir el azúcar y PASTA RON JAMAICA.

Almendras laminadas tostadas	0,040 kg
Pasas	0,100 kg

Topping crujiente

Mantequilla	0,120 kg
Harina de trigo	0,240 kg
Azúcar	0,090 kg
BIENETTA	0,030 kg
TRISAN	0,006 kg
Total	0,486 kg

Proceso de elaboración

- Repartir el relleno por la superficie de la base de galleta laminada.
- Incorporar las almendras laminadas tostadas y las pasas y enrollar.
- Pintar con huevo y decorar con el topping crujiente.
- Dejar reposar durante 30 minutos y cortar piezas de 4,5 cm de ancho.
- Cocer en bandejas con papel de horno a 190 °C durante 25 minutos.
- Decorar con azúcar en polvo.

