

Mini tartas de chocolate y plátano con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 20 moldes de 10 cm de diámetro

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,200 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,600 kg
Mantequilla (blanda)	0,420 kg
PASTA PLÁTANO	0,130 kg
Agua	0,180 kg
Total	2,530 kg

Nata con chocolate

Agua (templada)	0,210 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,170 kg
PASTA PLÁTANO	0,060 kg
Nata semimontada sin azúcar	0,850 kg
CHIPS DE CHOCOLATE	0,150 kg
Total	1,440 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO.
- Añadir PASTA PLÁTANO.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.
- Añadir CHIPS DE CHOCOLATE y mezclar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar 0,100 kg de masa en moldes de 10 cm de diámetro.
- Colocar un trozo de plátano, previamente bañado en ÁCIDO DE FRUTAS, en el centro.
- Disponer el resto de masa en una bandeja con papel de horno.
- Cocer a 190 °C durante 18 minutos y dejar enfriar.
- Dosificar la nata con chocolate en cada mini tarta.
- Decorar con migas de bizcocho de chocolate.

