

## Mini tarte de chocolate e banana com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 20 formas de 10 cm de diâmetro

### Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,200 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,600 kg
Manteiga (mole)	0,420 kg
PASTA BANANA	0,130 kg
Água	0,180 kg
<b>Total</b>	<b>2,530 kg</b>

### Natas com chocolate

Água (moma)	0,210 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,170 kg
PASTA BANANA	0,060 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,850 kg
CHIPS DE CHOCOLATE	0,150 kg
<b>Total</b>	<b>1,440 kg</b>

- Misturar a água moma com FOND ROYAL NEUTRO.
- Adicionar PASTA BANANA.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.
- Adicionar CHIPS DE CHOCOLATE e misturar.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com raquete a velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar 0,100 kg de massa nas formas de 10 cm de diâmetro.
- Colocar um pedaço de banana, banhado em ACIDO DE FRUTAS, no centro.
- Dispor o resto de massa num tabuleiro com papel de forno.
- Cozer a 190 °C durante 18 minutos e deixar arrefecer.
- Dosear as natas com chocolate em cada mini tarte.
- Decorar com migalhas de pão-de-ló de chocolate.

