

Naked cake

con MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUUS y DREIDOPPEL

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	2,000 kg
Huevo	1,200 kg
Agua	0,400 kg
Total	3,600 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 8 minutos.
- Repartir la masa en moldes redondos.
- Cocer a 180 °C durante 25 – 30 minutos.

Bizcocho de chocolate

MELLA TOP BISKUIT	2,000 kg
Huevo	1,200 kg
Cacao en polvo	0,100 kg
Azúcar glas	0,100 kg
Agua	0,400 kg
Total	3,800 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 8 minutos.
- Repartir la masa en moldes redondos.
- Cocer a 180 °C durante 25 – 30 minutos.

Relleno

Gelatina neutra	0,030 kg
Agua (a temperatura ambiente)	0,180 kg
Nata líquida	2,000 kg
Leche entera	1,000 kg
LA VÉNUUS	0,800 kg
Leche condensada	0,400 kg
Crema de leche	0,400 kg
Leche en polvo	0,200 kg
Total	5,010 kg

- Hidratar la gelatina neutra con agua y disolverla en el microondas.
- Batir la nata y reservar.
- Batir los ingredientes restantes* durante 3 minutos, añadir la nata y la gelatina y batir durante 3 minutos más.

*Para un relleno sabor chocolate, añadir 0,200 kg de cacao en polvo al relleno.

Proceso de elaboración

- Colocar un disco de bizcocho, escudillar una capa de relleno y tapar con otro disco de bizcocho. Repetir el mismo proceso.
- Realizar el mismo proceso anterior con el bizcocho de chocolate y el relleno de chocolate.
- Decorar con fruta fresca.

