
RECETARIO

MINI PLUM CAKE

mini dulces



caprichos

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Mini plum cake: Selección de recetas

- 1/ **Mini plum cake de chocolate**
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 2/ **Mini plum cake de café**
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 3/ **Mini plum cake con zanahoria, cacahuets y naranja**
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 4/ **Mini plum cake de espelta**
con MELLA ESPELTA CAKE
- 5/ **Mini plum cake vegano de chocolate**
con VEGAN CAKE MIX

Mini plum cake de chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

| | |
|---------------------------|-----------------|
| MELLA CHOCO MUFFIN | 2,500 kg |
| Huevo | 0,900 kg |
| Aceite vegetal | 0,875 kg |
| Agua | 0,550 kg |
| <u>Drops de chocolate</u> | <u>0,500 kg</u> |
| Total | 5,325 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate) durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla.
- Dosificar aprox. 0,150 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite y cocer a 190 °C durante unos 30 minutos con el tiro cerrado. Abrir el tiro transcurridos 10 minutos desde el inicio de la cocción.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Pintar con SCHOKOLADINO.



Mini plum cake de café con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

Mezcla de agua y café

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Café descafeinado molido | 0,100 kg |
| Agua | 0,300 kg |
| Total | 0,400 kg |

- Mezclar el café con el agua, llevar a ebullición y dejar enfriar.

Masa

| | |
|------------------------------|-----------------|
| MELLA MUFFIN | 2,500 kg |
| Huevo | 0,875 kg |
| Aceite vegetal | 0,875 kg |
| Mezcla de agua y café (fría) | 0,400 kg |
| Agua | 0,625 kg |
| Total | 5,275 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar aprox. 0,150 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite y cocer a 190 °C durante unos 30 minutos con el tiro cerrado. Abrir el tiro transcurridos 10 minutos desde el inicio de la cocción.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Bañar con BLANCOLADINO y espolvorear con cacao.



Mini plum cake con zanahoria, cacahuetes y naranja

con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 37 piezas

| | |
|------------------------------|-----------------|
| MELLA MUFFIN | 2,500 kg |
| Huevo | 0,875 kg |
| Aceite vegetal | 0,875 kg |
| PASTA NARANJA | 0,100 kg |
| Agua | 0,525 kg |
| Zanahoria rallada | 0,500 kg |
| Cacahuets tostados troceados | 0,250 kg |
| Total | 5,625 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto la zanahoria rallada y los cacahuets tostados troceados) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la zanahoria y los cacahuets al final de la mezcla.
- Dosificar aprox. 0,150 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite y cocer a 190 °C durante unos 30 minutos con el tiro cerrado. Abrir el tiro transcurridos 10 minutos desde el inicio de la cocción.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Pintar con cobertura de avellana y rayar con SCHOKOLADINO.



Mini plum cake de espelta con MELLA ESPELTA CAKE

Receta para 36 piezas

| | |
|--------------------|----------|
| MELLA ESPELTA CAKE | 3,000 kg |
| Aceite vegetal | 1,200 kg |
| Agua | 1,200 kg |
| Total | 5,400 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,150 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cocer a 180 °C durante 30 – 35 minutos.



Mini plum cake vegano de chocolate con VEGAN CAKE MIX

Receta para aprox. 14 piezas

| | |
|-----------------|----------------|
| VEGAN CAKE MIX | 1,000 kg |
| Aceite vegetal | 0,300 kg |
| Cacao en polvo | 0,100 kg |
| Azúcar en polvo | 0,100 kg |
| Agua | 0,650 kg |
| <hr/> Total | <hr/> 2,150 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar 0,150 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite y cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir el tiro transcurridos 10 – 15 minutos desde el inicio de la cocción.
- Decorar al gusto.



