

“Linzer” de espelta y grosellas con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 10 moldes de 16 x 16 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,750 kg
Mantequilla (blanda)	1,300 kg
DINKELMEHL 630	0,750 kg
Avellanas molidas tostadas	0,450 kg
Azúcar moreno	0,300 kg
AROMA CANELA	0,025 kg
Agua	0,400 kg
Total	4,975 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante unos 4 minutos.
- Dejar enfriar en la nevera durante la noche.

Relleno de grosella

Mermelada de grosella	1,500 kg
MELLA-GEL	0,030 kg
Total	1,530 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Proceso de elaboración

- Laminar una “manta” de 10 mm de grosor y cortar piezas del tamaño del molde.
- Extender las piezas en los moldes de 16 x 16 cm y colocar un borde alrededor del molde.
- Cubrir con el relleno de grosella.
- Cortar piezas de masa del tamaño y forma deseados, colocarlas en la superficie y pintarlas con huevo.
- Cocer a 190 °C durante unos 35 minutos.
- Una vez frío pintar con TOPGLANZ PLUS y decorar con azúcar glas.

