

## “Number Cake” con MELLA COOKIE, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

### Masa

MELLA COOKIE	2,000 kg
Mantequilla	0,800 kg
Huevo	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>3,000 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta hasta conseguir una masa homogénea.
- Una vez frío, extender una “manta” de 3 mm de grosor y cortar la forma del número deseado.
- Cocer a 190 – 200 °C durante unos 10 – 15 minutos, dependiendo del tamaño.

### Crema de vainilla y fruta

Nata	0,750 kg
Leche entera	0,750 kg
LA VÉNUS	0,300 kg
<b>PASTA GRANADA/PASTA FRESA</b>	<b>0,050 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,850 kg</b>

- Batir los ingredientes durante 1 minuto a velocidad rápida y reservar.

### Proceso de elaboración

- Montar la tarta intercalando 2 números de masa cocida y dosificando puntos de la crema de vainilla y fruta entremedio y en la superficie.
- Decorar al gusto.

