

Barrinhas de maçã e caramelo salgado com MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Base de pão-de-ló de toffee

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Ovos	0,125 kg
Óleo vegetal	0,055 kg
PASTA TOFFEE	0,025 kg
Água	0,041 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,496 kg

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

Cremoso de toffee*

BLANCOLADINO	0,200 kg
MARMORIA TOFFEE	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,400 kg

- Misturar os ingredientes a frio até homogeneizar.

* Uma alternativa é usar diretamente BUTTERKARAMELL.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Estender e alisar uma camada de FRUCHTBACK MAÇÃ com 1 cm de espessura sobre a base de pão-de-ló e polvilhar com crumble.
- Cozer a 200 °C durante 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, raiar com o cremoso de toffee ou com BUTTERKARAMELL, decorar com sal escamado e cortar em porções do tamanho desejado.

