

# Barritas de espelta con fresas

## con DINKELBERGER-VOLLKORN y FOND ROYAL NEUTRO

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa batida

DINKELBERGER-VOLLKORN	1,000 kg
Azúcar	0,600 kg
Huevo	0,400 kg
MELLA TRIEB	0,050 kg
Agua	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>2,450 kg</b>

### Crema de queso

Agua (templada)	0,200 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
<b>Queso cremoso</b>	<b>1,000 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,400 kg</b>

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO.
- Agregar poco a poco el queso cremoso y mezclar hasta homogeneizar.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm y dejar reposar 30 minutos.
- Cocer a 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Extender y alisar la crema de queso sobre la base de espelta, decorar con fresas cortadas a discos, pintar con gelatina y cortar en porciones del tamaño deseado.

