

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
Total	2,450 kg

Crema de queso

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

- 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.

