

Barritas de manzana y caramelo salado con MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Base de bizcocho de toffee

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Huevo	0,125 kg
Aceite vegetal	0,055 kg
PASTA TOFFEE	0,025 kg
Agua	0,041 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,496 kg

Crumble

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

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Cre moso de toffee*

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

- Mezclar los ingredientes en frío hasta homogeneizar.

* Una alternativa es emplear directamente BUTTERKARAMELL.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Extender y alisar una capa de FRUCHTBACK MANZANA de 1 cm de grosor sobre la base de bizcocho y espolvorear con crumble.
- Cocer a 200 °C durante 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, rayar con el cremoso de toffee o con BUTTERKARAMELL, decorar con escamas de sal y cortar en porciones del tamaño deseado.

