

Barritas de zanahoria con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Base de bizcocho

Harina de espelta	0,250 kg
MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,450 kg
Azúcar moreno	0,200 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,150 kg
LEBKUCHEN	0,036 kg
MELLA TRIEB	0,015 kg
Agua	0,550 kg
<u>Zanahoria rallada</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	3,251 kg

Crema de queso fresco

FOND ROYAL NEUTRO	0,130 kg
Agua a 25 °C	0,130 kg
<u>Queso fresco</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	0,960 kg

- Mezclar FOND ROYAL NEUTRO con el agua. A continuación, añadir el queso fresco y mezclar durante 3 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la base de bizcocho (excepto la zanahoria rallada) en batidora con pala durante 3 minutos. A continuación, añadir la zanahoria y mezclar 1 minuto más.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 40 minutos y dejar enfriar.
- Extender la crema de queso por encima de la base de bizcocho.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto.

