

Bizcocho de espelta con arándanos rojos con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 8 moldes cuadrados de 11 x 11 x 11 cm

MELLA ESPELTA CAKE	1,750 kg
Aceite vegetal	0,700 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,050 kg
Agua	0,700 kg
<u>Arándanos rojos</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	3,600 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los arándanos rojos) en batidora con pala a velocidad media durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los arándanos al final de la mezcla.
- Dosificar 0,450 kg de masa en los moldes.
- Hacer un corte en cruz en la superficie con una rasqueta untada con aceite, cocer a 190 °C durante 45 – 50 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C) y dejar enfriar. Abrir el tiro transcurridos unos 15 minutos desde el inicio de la cocción.
- Pintar los laterales con SCHOKOLADINO y espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.

