

## Bizcocho de espelta marmoleado con MELLA ESPELTA CAKE y SCHOKOLADINO

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

### Masa blanca

MELLA ESPELTA CAKE	1,800 kg
Aceite vegetal	0,700 kg
Agua	0,700 kg
<b>Total</b>	<b>3,200 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.

### Masa oscura

Cacao/Azúcar en polvo (1·1)	0,100 kg
Huevo	0,100 kg
Masa blanca	1,100 kg
<b>Total</b>	<b>1,300 kg</b>

- Mezclar el cacao y el azúcar en polvo con el huevo hasta homogeneizar y añadir la masa blanca.

### Proceso de elaboración

- Dosificar 0,250 kg de masa blanca y 0,150 kg de masa oscura 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.
- Cubrir con SCHOKOLADINO.

