

Cake com framboesa e creme com MELLA MUFFIN, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,375 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
AROMA PANETTONE	0,010 kg
Água	0,165 kg
Total	1,550 kg

Crema pastelera

LA VÉNUS	0,175 kg
PASTA BAUNILHA BOURBON	0,008 kg
Água	0,500 kg
Total	0,683 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo e reservar no frigorífico.

Compota de framboesa 0,700 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com raquete a velocidade lenta durante 4 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Tender “botões” intercalados de creme pasteleiro e compota de framboesa por cima.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 50 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com NAPPAGE NEUTRO (gelatina) e decorar com amêndoas torradas fatiadas.

