

Cake con crema y arándanos con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
Agua	0,165 kg
Total	1,540 kg

Crema pastelera

LA VÉNUS	0,175 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	0,005 kg
Agua	0,500 kg
Total	0,680 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Mermelada de arándanos

C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Disponer la crema pastelera y la mermelada de arándanos en la superficie.
- Cocer a 180 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con TOPGLANZ PLUS.

