

Cake coração com VEGAN CAKE MIX y DREIDOPPEL

Massa base vegana

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Água	0,450 kg
Total	1,750 kg

Creme vegana

Natas vegetais (40% M.G.)	1,000 kg
Açúcar	0,200 kg
PASTA BAUNILHA BOURBON	0,025 kg
Total	1,225 kg

- Misturar os ingredientes em velocidade rápida durante 5 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Dosear entre 0,320 kg e 0,350 kg de massa em formas desejadas.
- Cozer a 165 °C durante 30 – 35 minutos.

Cake com morangos

Massa base vegana	0,350 kg
Creme vegana	0,100 kg
Morangos	0,120 kg
Gelatina	0,100 kg
Total	0,670 kg

- Estender a creme vegana sobre a massa base vegana já cozida.
- Cobrir a superfície com morangos e pintar com gelatina.

Cake cremoso com morangos e chocolate

Massa base vegana	0,350 kg
Creme vegana	0,320 kg
Morangos	0,090 kg
Lascas de chocolate	0,002 kg
Gelatina	0,060 kg
Total	0,822 kg

- Verter pontos de creme vegana sobre a massa base vegana já cozida, exceto no centro.
- Dispor morangos no centro e pintar com gelatina.
- Polvilhar lascas de chocolate por o margem.

Cake cremoso con fresas

Masa base vegana	0,350 kg
Crema vegana	0,080 kg
Fresas	0,080 kg
Gelatina	0,070 kg
Total	0,580 kg

- Verter pontos de creme vegana sobre a massa base vegana já cozida, exceto no centro.
- Dispor morangos no centro e pintar com gelatina.

