Cake corazón
con VEGAN CAKE MIX y DREIDOPPEL

Masa base vegana

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Agua	0,450 kg
Total	1,750 kg

Crema vegana

Nata vegetal (40% M.G.)	1,000 kg
Azúcar	0,200 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	0,025 kg
Total	1,225 kg

- Mezclar los ingredientes a velocidad rápida durante 5 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar entre 0,320 kg y 0,350 kg de masa en los moldes deseados.
- Cocer a 165 °C durante 30 – 35 minutos.

Cake con fresas

Masa base vegana	0,350 kg
Crema vegana	0,100 kg
Fresas	0,120 kg
Gelatina	0,100 kg
Total	0,670 kg

- Extender la crema vegana sobre la masa base vegana ya horneada.
- Cubrir toda la superficie con fresas y pintar con la gelatina.

Cake cremoso con fresas y chocolate

Masa base vegana	0,350 kg
Crema vegana	0,320 kg
Fresas	0,090 kg
Virutas de chocolate	0,002 kg
Gelatina	0,060 kg
Total	0,822 kg

- Escudillar puntos de crema vegana sobre la masa base vegana ya horneada, excepto en el centro.
- Disponer fresas en el centro y pintar con la gelatina.
- Espolvorear las virutas de chocolate por el borde.

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

- Escudillar puntos de crema vegana sobre la masa base vegana ya horneada, excepto en el centro.
- Disponer fresas en el centro y pintar con la gelatina.