

Cake de almendras y manzana con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,020 kg
Agua	0,110 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,045 kg

Mazapán rebajado	C/S
Almendras laminadas tostadas	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 10 cm.
- Dosificar el mazapán rebajado formando un enrejado y llenar los espacios con FRUCHTBACK MANZANA.
- Cocer a 180 °C durante 30 – 35 minutos.
- Cubrir con NAPPAGE NEUTRO (gelatina), rayar con BLITZ FONDANT y espolvorear con almendras laminadas tostadas.

