

Cake de cenoura com creme de queijo cremoso e natas com MELLA MUFFIN, LA VÉNUM, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 4 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Cenoura ralada (escorrida)*	0,850 kg
Ovos	0,720 kg
Óleo vegetal	0,480 kg
Farinha de trigo	0,330 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,200 kg
Açúcar mascavado	0,180 kg
MELLA TRIEB	0,030 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
<hr/> Total	<hr/> 4,000 kg

* Se a cenoura está pouco hidratada, recomenda-se a adição de 0,100 kg de água.

Creme de queijo cremoso e natas

Natas	2,500 kg
Queijo cremoso tipo quark	2,000 kg
LA VÉNUM	0,600 kg
Açúcar	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 5,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo.

Crumble de chocolate

MELLA COOKIE	1,150 kg
Manteiga	0,500 kg
Cacau em pó	0,075 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,725 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.
- Repartir o crumble em tabuleiros.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar 1,000 kg de massa em cada tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Estender e alisar o creme de queijo cremoso e natas por cima, polvilhar com o crumble de chocolate e guardar no frigorífico.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar com cenouras de maçapão.

