



Cake de cenoura e creme de queijo com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 3 formas de 30 x 6 cm

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	0,220 kg
Ovos	0,110 kg
Sumo de laranja	0,065 kg
Óleo de sementes	0,050 kg
Farinha de trigo mole	0,050 kg
Açúcar	0,050 kg
Manteiga (cremosa)	0,040 kg
Sal fino	0,003 kg
MELLA TRIEB	0,006 kg
LEBKUCHEN	0,003 kg
Cenoura ralada (meio cozida)	0,050 kg
Nozes	0,045 kg
<u>Uvas passas</u>	0,025 kg
Total	0,717 kg

- Misturar os ingredientes (exceto a cenoura, as nozes e as uvas passas) em velocidade média durante 4 minutos.
- Adicionar os restantes ingredientes e misturar mais 2 minutos.
- Dosear a massa nas formas enchendo 2/3 partes.
- Cozer a 175 °C durante 14 minutos.

Toffee de alperce

BUTTERKARAMELL	0,500 kg
PASTA ALPERCE	0,040 kg
Total	0.540 kg

• Misturar os ingredientes até conseguir uma massa elástica e homogénea.

Creme batido de queijo

Natas	0,300 kg
Queijo cremoso	0,130 kg
Açúcar	0,025 kg
STABIFIX F	0,010 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,002 kg
Total	0,467 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme liso e homogéneo.
- Bater em velocidade média durante 2 minutos e dispor num saco de pasteleiro com boquilha lisa.





Nozes caramelizadas

BIENETTA	0,020 kg
Água	0,005 kg
Nozes	0,040 kg
Flor de sal	0,001 kg
Total	0,066 kg

- Misturar BIENETTA com a água. Seguidamente, incorporar as nozes e a flor de sal e misturar até conseguir um caramelizado homogéneo.
- Cozer a 160 °C durante 15 minutos com o registo aberto e deixar arrefecer.

Processo de elaboração

- Injetar uma parte do toffee de alperce no interior do cake.
- Verter o creme batido de queijo por cima e decorar a gosto com as nozes caramelizadas e o toffee de alperce.

