

# Cake de cerejas e creme

## com MELLA MUFFIN, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

### Massa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,750 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,075 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>3,075 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete a velocidade lenta cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.

### Massa de cacau

Massa	1,000 kg
Ovos	0,100 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Açúcar em pó	0,050 kg
PASTA CEREJA	0,030 kg
<b>Total</b>	<b>1,230 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa fina.

### Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,350 kg
PASTA BAUNILHA BOURBON	0,015 kg
Água	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,365 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo e reservar no frigorífico.

### Crumble

MELLA COOKIE	0,300 kg
Manteiga	0,120 kg
<b>Total</b>	<b>0,420 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

Cerejas amarena	1,000 kg
-----------------	----------

## Processo de elaboração

- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm. Seguidamente, estender a massa de cacau por cima e, com uma raspa plástica pressionar várias vezes sobre a massa.
- Com um saco de pasteleiro, tender “botões” intercalados de creme pasteleiro e cerejas amarela.
- Polvilhar 0,200 kg do crumble em cada tabuleiro.
- Cozer a 200 °C durante 35 – 40 minutos.

