

# Cake de cerezas y crema

## con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,750 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,075 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	3,075 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.

### Masa de cacao

Masa	1,000 kg
Huevo	0,100 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Azúcar en polvo	0,050 kg
<u>PASTA CEREZA</u>	<u>0,030 kg</u>
Total	1,230 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.

### Crema pastelera

LA VÉNUS	0,350 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	0,015 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,365 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea y reservar en la nevera.

### Crumble

MELLA COOKIE	0,300 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,120 kg</u>
Total	0,420 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Cerezas amarena	1,000 kg
-----------------	----------

## Proceso de elaboración

- Extender y alisar la masa en 2 bandejas de 60 x 20 cm. A continuación, extender la masa de cacao por encima y, con una rasqueta, presionar varias veces sobre la masa.
- Con una manga pastelera, dosificar botones intercalados de crema pastelera y cerezas amarena.
- Esparcir 0,200 kg de crumble por encima de cada bandeja.
- Cocer a 200 °C durante 35 – 40 minutos.

