

# Cake de cerezas y queso tipo quark con MELLA MUFFIN, LA VÉNUUS, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 40 piezas

## Masa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Huevo	1,000 kg
Aceite vegetal	0,660 kg
PASTA CEREZA	0,100 kg
<u>Agua</u>	<u>0,440 kg</u>
Total	4,200 kg

## Masa de queso

LA VÉNUUS	0,350 kg
Queso cremoso tipo quark	0,300 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,650 kg

- Con un batidor mezclar LA VÉNUUS con el agua hasta conseguir una masa homogénea.
- Seguidamente, añadir el queso cremoso tipo quark y mezclar.

## Crumble

MELLA COOKIE	1,400 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	2,000 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 – 5 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar 0,100 kg de masa por molde.
- Con una manga pastelera, dosificar botones intercalados de masa de queso y MARMORIA CEREZA AMARENA y espolvorear abundantemente con el crumble y palitos de almendra.
- Cocer a 180 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad y decorar con una cereza.

