

Cake de chocolate y plátano

con MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA COOKIE, LA VÉNUS y PASTAROM PLÁTANO

Crumble de cacao

MELLA COOKIE	0,230 kg
Mantequilla	0,110 kg
Azúcar	0,035 kg
Cacao en polvo	0,025 kg
Total	0,400 kg

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

Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,930 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.

Crema de plátano

LA VÉNUS	0,175 kg
PASTAROM PLÁTANO	0,007 kg
Agua	0,500 kg
Total	0,682 kg

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

Proceso de elaboración

- Colocar el crumble de cacao en la base del molde y precocer a 180 °C durante 10 minutos.
- Disponer la masa de bizcocho de chocolate por encima, dosificar una tira de crema de plátano en el interior y espolvorear con crumble de cacao.
- Cocer a 180 °C durante unos 20 minutos.
- Decorar con placas de chocolate.

