

# Cake de espelta, latte macchiato y caramelo

con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

## Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,450 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,030 kg
MELLA TRIEB (impulsor)	0,010 kg
Agua	0,180 kg
Drops de chocolate blanco	0,075 kg
Drops de chocolate negro	0,075 kg
<b>Total</b>	<b>1,000 kg</b>

## Decoración

BUTTERKARAMELL  
CRISPIES DE ARROZ

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate) en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos. Al final, añadir el resto de ingredientes y mezclar.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, pintar con BUTTERKARAMELL caliente y decorar con CRISPIES DE ARROZ.



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

RECETAS