

Cake de espelta com arandos vermelhos com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	1,250 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
PASTA ARANDOS	0,070 kg
Água	0,500 kg
Total	2,320 kg

Musse de iogurte

Água (morna)	0,400 kg
FOND ROYAL IOGURTE	0,250 kg
Natas meio batidas sem açúcar	1,000 kg
Total	1,650 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL IOGURTE.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Arandos vermelhos congelados	0,800 kg
TRIQUELL NEUTRO	q.b.

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 190 °C durante 20 – 25 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C) e deixar arrefecer.
- Estender uma camada fina de musse de iogurte, repartir os arandos vermelhos congelados e cobrir com 1,000 kg de musse. Seguidamente, verter a musse restante em botões pequenos com um saco de pasteleiro, decorar com MARMORIA CEREJA AMARENA e guardar no frigorífico durante cerca de 2 horas.

