

Cake de espelta com pêsego e iogurte

com MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUMS, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 10 formas de 23 x 11 cm

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Óleo vegetal	0,800 kg
PASTA PÊSEGO	0,100 kg
Água	0,800 kg
Total	3,700 kg

Creme de iogurte

iogurte	0,600 kg
LA VÉNUMS	0,300 kg
Água	0,500 kg
Total	1,400 kg

- Misturar ligeiramente os ingredientes durante cerca de 3 minutos.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar 0,350 kg de massa nas formas e colocar oito metades de pêsego em cada uma. Seguidamente, verter 0,100 kg de creme de iogurte e polvilhar 0,050 kg de crumble por forma.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 45 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.

