

# Cake de espelta com recheio de framboesa e creme de buttermilk

## com MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUM e TRIQUELL NEUTRO

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

### Massa

MELLA ESPELTA CAKE	1,250 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
Água	0,500 kg
<b>Total</b>	<b>2,250 kg</b>

### Recheio de framboesa

Açúcar	0,250 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,100 kg
Água (quente)	0,300 kg
Framboesas congeladas	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,650 kg</b>

- Misturar o açúcar e TRIQUELL NEUTRO a seco. Seguidamente, misturar metade com a água quente e adicionar as framboesas congeladas. Por último, adicionar a mistura de açúcar e TRIQUELL NEUTRO restante e deixar repousar alguns minutos.

### Creme de buttermilk

LA VÉNUM	0,500 kg
Açúcar	0,200 kg
Leitelho	1,000 kg
Natas líquidas	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>2,700 kg</b>

- Misturar os ingredientes (exceto as natas líquidas) na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Adicionar as natas líquidas no final da mistura.

## 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 cerca de 20 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C) e deixar arrefecer.
- Dosear tiras do recheio de framboesa deixando algum espaço entre elas num tabuleiro com papel de forno, encher os espaços com o creme de buttermilk e estender uniformemente. Seguidamente, colocar as bases de pão-de-ló já arrefecidas por cima, pressionar bem e guardar no frigorífico durante cerca de 2 horas.
- Virar as peças, retirar o papel de forno e pintar com MELLA-GEL.

