

Cake de espelta con arándanos rojos con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,250 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,070 kg
<u>Agua</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	2,320 kg

Mousse de yogur

Agua (templada)	0,400 kg
FOND ROYAL YOGUR	0,250 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,650 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL YOGUR.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Arándanos rojos congelados	0,800 kg
TRIQUELL NEUTRO	C/S

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 190 °C durante 20 – 25 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C) y dejar enfriar.
- Extender una capa fina de mousse de yogur, repartir los arándanos rojos congelados y cubrir con 1,000 kg de mousse. A continuación, escudillar el resto de la mousse en pequeños botones con una manga pastelera, decorar con MARMORIA CEREZA AMARENA y guardar en la nevera durante unas 2 horas.

