

Cake de espelta con cerezas con MELLA ESPELTA CAKE y LA VÉNUS

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Aceite vegetal	0,800 kg
Agua	0,800 kg
Total	3,600 kg

Crema de yogur y cerezas

Yogur líquido natural sin azúcar	0,650 kg
Huevo	0,250 kg
LA VÉNUS	0,150 kg
PASTA CEREZA	0,025 kg
Total	1,075 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 minutos.
- Repartir 0,350 kg de masa en moldes para plum cake y cubrir cada molde con 0,100 kg de crema de yogur y cerezas.
- Con una manga pastelera, dosificar una tira de confitura de cerezas en el centro.
- Cocer a 190 °C durante 45 – 50 minutos.

