

## Cake de espelta con coco y cerezas con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 12 piezas

### Masa

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

### Crema de coco

Nata	0,600 kg
Cobertura de chocolate blanco	0,750 kg
Coco rallado	0,600 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,050 kg
Total	2,000 kg

- Hervir la nata, añadir a la cobertura de chocolate blanco y mezclar.
- Añadir el coco rallado y PASTA LECHE DE COCO y mezclar.

Relleno de cereza	2,400 kg
-------------------	----------

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,300 kg de masa en moldes.
- Cocer a 165 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Dosificar 0,120 kg de crema de coco, repartir 0,200 kg de relleno de cereza por encima y pintar con NAPPAGE NEUTRO.
- Decorar el borde de las piezas con coco rallado.

