

Cake de espelta con melocotón

con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUUS y DREIDOPPEL

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
PASTA MELOCOTÓN	0,100 kg
Agua	0,400 kg
Total	1,900 kg

Compota de melocotón

Melocotón	0,500 kg
Azúcar	0,200 kg
Mantequilla	0,050 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	C/S
Total	0,750 kg

- Cocer ligeramente en el microondas.

Crema pastelera

LA VÉNUUS	0,400 kg
Agua	1,000 kg
Total	1,400 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender la masa en un molde y esparcir la compota de melocotón por encima.
- Cocer a 180 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, decorar con la crema pastelera y melocotón (también se puede emplear albaricoque), cubrir con gelatina y rayar con glasa.

