

# Cake de espelta con relleno de frambuesa y crema de buttermilk

## con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS y TRIQUELL NEUTRO

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa

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

### Relleno de frambuesa

Azúcar	0,250 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,100 kg
Agua (caliente)	0,300 kg
Frambuesas congeladas	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,650 kg</b>

- Mezclar el azúcar y TRIQUELL NEUTRO en seco. A continuación, mezclar la mitad con el agua caliente y añadir las frambuesas congeladas. Por último, añadir el resto de la mezcla de azúcar y TRIQUELL NEUTRO y dejar reposar unos minutos.

### Crema de buttermilk

LA VÉNUS	0,500 kg
Azúcar	0,200 kg
Suero de mantequilla	1,000 kg
Nata líquida	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>2,700 kg</b>

- Mezclar los ingredientes (excepto la nata líquida) en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Añadir la nata líquida al final de la mezcla.

## 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 unos 20 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C) y dejar enfriar.
- Dosificar tiras del relleno de frambuesa dejando algo de espacio entre ellas en una bandeja con papel de horno, rellenar los espacios con la crema de buttermilk y extender uniformemente. A continuación, colocar las bases de bizcocho ya frías encima, presionar bien y guardar en la nevera durante unas 2 horas.
- Girar las piezas, retirar el papel de horno y pintar con MELLA-GEL.

