

Cake de espelta marmoleado con cerezas ácidas con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 13 moldes de 23 x 11 cm

Masa blanca

MELLA ESPELTA CAKE	2,500 kg
Aceite vegetal	1,000 kg
PASTA CEREZA	0,125 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	4,625 kg

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.

Masa oscura

Cacao/Azúcar en polvo (1·1)	0,100 kg
Huevo	0,100 kg
<u>Masa blanca</u>	<u>1,200 kg</u>
Total	1,400 kg

- Mezclar el cacao y el azúcar en polvo con el huevo hasta homogeneizar y añadir la masa blanca.

Cerezas ácidas

C/S

Proceso de elaboración

- Extender y alisar 0,250 kg de masa blanca en los moldes, añadir 0,100 kg de masa oscura en tiras y atravesarlas de arriba abajo dos o tres veces con un cuchillo. A continuación, repartir 0,100 kg de cerezas ácidas en conserva por molde.
- Cocer a 200 °C durante 30 – 35 minutos.
- Al salir del horno, pintar con TOPGLANZ PLUS y espolvorear ligeramente con azúcar en polvo antihumedad.

