

Cake de espelta navideño con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de aprox. 20 cm de diámetro

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,600 kg
LEBKUCHEN	0,015 kg
Agua	0,500 kg
Arándanos rojos deshidratados	0,900 kg
Pasas	0,700 kg
Cerezas confitadas	0,100 kg
ORANGEAT	0,050 kg
ZITRONAT	0,050 kg
Total	3,915 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las frutas) en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la mezcla de frutas al final de la mezcla.
- Dosificar 1,950 kg de masa en los moldes con papel de horno.
- Cocer de entrada a 180 °C, bajando a 150 °C durante unas 3 horas y dejar enfriar.
- Pintar con NAPPAGE ALBARICOQUE, cubrir con mazapán y, a continuación, con fondant.
- Decorar al gusto.

