

# Cake de framboesas e iogurte

## com MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Massa

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Água	0,110 kg
<b>Total</b>	<b>1,025 kg</b>

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>0,700 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

### Creme de iogurte

Natas	0,500 kg
logurte	0,500 kg
LA VÉNUM	0,150 kg
<b>Total</b>	<b>1,150 kg</b>

- Misturar os ingredientes durante 3 – 4 minutos e reservar no frigorífico.

### Recheio de framboesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	1,000 kg
PASTA FRAMBOESA	0,060 kg
<b>Total</b>	<b>1,060 kg</b>

- Misturar os ingredientes com uma espátula até conseguir uma textura homogénea.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar 0,635 kg de massa para a base e 0,390 kg de massa para a parte superior em dois tabuleiros de 60 x 10 cm.
- Repartir 0,100 kg de framboesas congeladas picadas e polvilhar com 0,125 kg de crumble sobre a parte superior.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 15 minutos (base) e cerca de 20 minutos (parte superior) e deixar arrefecer.
- Alternando em diagonal, dosear o creme de iogurte e o recheio de framboesa sobre a base, colocar a parte superior por cima y pressionar ligeiramente.
- Guardar no frigorífico durante cerca de 2 horas e cortar em porções do tamanho desejado.

