

Cake de frambuesas y yogur

con MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE, LA VÉNUM y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
<u>Agua</u>	<u>0,110 kg</u>
Total	1,025 kg

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Crema de yogur

Nata	0,500 kg
Yogur	0,500 kg
<u>LA VÉNUM</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,150 kg

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 4 minutos y reservar en la nevera.

Relleno de frambuesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	1,000 kg
<u>PASTA FRAMBUESA</u>	<u>0,060 kg</u>
Total	1,060 kg

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta conseguir una textura homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar 0,635 kg de masa para la base y 0,390 kg de masa para la parte superior en dos bandejas de 60 x 10 cm.
- Repartir 0,100 kg de frambuesas congeladas picadas y espolvorear con 0,125 kg de crumble sobre la parte superior.
- Cocer a 190 °C durante unos 15 minutos (base) y unos 20 minutos (parte superior) y dejar enfriar.
- Alternando en diagonal, dosificar la crema de yogur y el relleno de frambuesa sobre la base, colocar la parte superior encima y presionar ligeramente.
- Guardar en la nevera durante unas 2 horas y cortar en porciones del tamaño deseado.

