

Cake de inverno com maçã e iogurte com MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

| | |
|--------------------|----------|
| MELLA ESPELTA CAKE | 1,250 kg |
| Óleo vegetal | 0,500 kg |
| Água | 0,500 kg |
| Total | 2,250 kg |

| | |
|-----------------|----------|
| FRUCHTBACK MAÇÃ | 1,650 kg |
|-----------------|----------|

Creme de iogurte

| | |
|----------|----------|
| Natas | 1,000 kg |
| logurte | 1,000 kg |
| LA VÉNUS | 0,300 kg |
| Total | 2,300 kg |

- Bater os ingredientes na batedeira com varas durante cerca de 3 minutos até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 20 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C) e deixar arrefecer.
- Dosear tiras de FRUCHTBACK MAÇÃ deixando algum espaço entre elas em dois tabuleiros com papel de forno, encher os espaços com o creme de iogurte e estender uniformemente. Seguidamente, colocar as bases de pão-de-ló já arrefecidas por cima, pressionar bem e guardar no frigorífico durante cerca de 2 horas.
- Virar as peças, retirar o papel de forno e pintar com NAPPAGE NEUTRO.

