

## Cake de inverno com maçã e iogurte com MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUM 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
iogurte	1,000 kg
LA VÉNUM	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.

