

Cake de invierno con manzana y yogur con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUUS y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,250 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
Agua	0,500 kg
Total	2,250 kg

FRUCHTBACK MANZANA	1,650 kg
--------------------	----------

Crema de yogur

Nata	1,000 kg
Yogur	1,000 kg
LA VÉNUUS	0,300 kg
Total	2,300 kg

- Batir los ingredientes en batidora con varillas durante unos 3 minutos hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 190 °C durante unos 20 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C) y dejar enfriar.
- Dosificar tiras de FRUCHTBACK MANZANA dejando algo de espacio entre ellas en dos bandejas con papel de horno, rellenar los espacios con la crema de yogur y extender uniformemente. A continuación, colocar las bases de bizcocho ya frías encima, presionar bien y guardar en la nevera durante unas 2 horas.
- Girar las piezas, retirar el papel de horno y pintar con NAPPAGE NEUTRO.

