

Cake de latte macchiato

con MELLA CAKE, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,035 kg

Relleno

PASTA LATTE MACCHIATO	0,055 kg
-----------------------	----------

Crumble

MELLA COOKIE	0,350 kg
Mantequilla	0,160 kg
Total	0,510 kg

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

Azúcar glas C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Marmolear ligeramente con PASTA LATTE MACCHIATO.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm y cubrir con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, espolvorear con azúcar glas y cortar en porciones del tamaño deseado.

