

Cake de limón

con MELLA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 8 moldes de 16 x 6 cm

Masa

MELLA CAKE	1,000 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite de oliva*	0,200 kg
Aceite de girasol	0,100 kg
PASTA LIMÓN	0,030 kg
CITROPERL	0,005 kg
Dados de limón confitado (opcional)	0,090 kg
Agua/Zumo de limón	0,200 kg
<hr/>	
Total	2,000 kg

* Se puede sustituir por aceite de girasol.

Jarabe de limón

Azúcar	0,150 kg
PASTA LIMÓN	0,010 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
Agua/Zumo de limón	0,200 kg
<hr/>	
Total	0,370 kg

- Mezclar los ingredientes y calentar hasta su disolución.

Glasa de limón

Azúcar glas	0,800 kg
PASTA LIMÓN	0,040 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
Agua/Zumo de limón	0,200 kg
<hr/>	
Total	1,050 kg

- Mezclar los ingredientes.

Utilizando una glasa para bañar nuestros cakes prolongaremos la vida útil de nuestro producto, preservando así sus propiedades organolépticas además de acentuar el sabor del limón.

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.
- Extender y alisar la masa en 8 moldes de 16 x 6 cm.
- Cocer a 160 °C durante 35 minutos o hasta alcanzar una temperatura interna de 92 °C.
- Al salir del horno, calar con el jarabe de limón a temperatura ambiente.
- Glasear con la glasa de limón y dejar secar a temperatura ambiente.

