

Cake de maçã e nozes com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa de nozes

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Nozes	0,075 kg
PASTA NOZES	0,010 kg
Água	0,110 kg
Total	1,110 kg

Massa de maçã

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,375 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
PASTA MAÇÃ	0,075 kg
Água	0,125 kg
Total	1,575 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa de nozes num tabuleiro de 60 x 20 cm. Seguidamente, estender e alisar a massa de maçã por cima.
- Injetar botões de FRUCHTBACK MAÇÃ entre as duas massas deixando 2 – 3 cm de espaço entre eles.
- Cozer a 180 °C durante 50 – 60 minutos.
- Pintar com NAPPAGE NEUTRO (gelatina) e decorar com cobertura e nozes.

