

Cake de melocotón y yogur

con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 4 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,750 kg
Aceite vegetal	0,600 kg
<u>Agua</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	3,150 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar 0,750 kg de masa en cada bandeja.
- Cocer a 190 °C durante unos 18 – 20 minutos.

Crema de yogur

Nata líquida	3,000 kg
Yogur	3,000 kg
LA VÉNUS	1,200 kg
<u>PASTA MELOCOTÓN</u>	<u>0,180 kg</u>
Total	7,380 kg

- Mezclar los ingredientes durante aprox. 1 minuto y reservar.

Melocotón troceado	1,000 kg
--------------------	----------

Gelatina de frutas

Mermelada de albaricoque	2,000 kg
Zumo de frutas (naranja, melocotón, etc.)	2,000 kg
Azúcar	0,400 kg
<u>MELLA-GEL</u>	<u>0,080 kg</u>
Total	4,480 kg

- Hervir la mermelada de albaricoque y el zumo de frutas.
- Mezclar el azúcar con MELLA-GEL y añadirlo al zumo de frutas hervido.
- Llevar a ebullición de nuevo y usar inmediatamente.

Proceso de elaboración

- Extender una capa fina de crema de yogur sobre la masa cocida.
- Disponer el melocotón troceado y extender otra capa de crema de yogur por encima.
- Guardar en la nevera durante aprox. 1 hora.
- Cubrir con la gelatina de frutas.

