

Cake de pêssego e iogurte

com MELLA MUFFIN, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Receita para 4 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,750 kg
Óleo vegetal	0,600 kg
Água	0,300 kg
Total	3,150 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete a velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar 0,750 kg de massa nos tabuleiros.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 18 – 20 minutos.

Creme de iogurte

Natas líquidas	3,000 kg
Iogurte	3,000 kg
LA VÉNUS	1,200 kg
PASTA PÊSSEGO	0,180 kg
Total	7,380 kg

- Misturar os ingredientes durante aprox. 1 minuto e reservar.

Pêssego em pedaços	1,000 kg
--------------------	----------

Gelatina de frutas

Compota de alperce	2,000 kg
Sumo de frutas (laranja, pêssego, etc.)	2,000 kg
Açúcar	0,400 kg
MELLA-GEL	0,080 kg
Total	4,480 kg

- Ferver a compota de alperce e o sumo de frutas.
- Misturar o açúcar com MELLA-GEL e adicioná-lo ao sumo de frutas fervido.
- Levar à ebulição novamente e usar imediatamente.

Processo de elaboração

- Estender e alisar uma camada fina de creme de iogurte por cima da massa cozida.
- Dispor o pêsego em pedaços e estender outra camada de creme de iogurte por cima.
- Guardar no frigorífico durante aprox. 1 hora.
- Cobrir com a gelatina de frutas.

