Cake de zanahoria
con crema de queso cremoso y nata
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 4 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Zanahoria rallada (escurrida)*	0,850 kg
Huevo	0,720 kg
Aceite vegetal	0,480 kg
Harina de trigo	0,330 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,200 kg
Azúcar moreno	0,180 kg
MELLA TRIEB	0,030 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
Total	4,000 kg

* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda añadir 0,100 kg de agua.

Crema de queso cremoso y nata

Nata	2,500 kg
Queso cremoso tipo quark	2,000 kg
LA VÉNUS	0,600 kg
Azúcar	0,200 kg
Total	5,300 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Crumble de chocolate

MELLA COOKIE	1,150 kg
Mantequilla	0,500 kg
Cacao en polvo	0,075 kg
Total	1,725 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.
- Repartir el crumble en bandejas.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar 1,000 kg de masa en cada bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Extender y alisar la crema de queso cremoso y nata por encima, espolvorear con el crumble de chocolate y guardar en la nevera.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con ZANAHORIAS DE MAZAPÁN.