Cake de zanahoria y crema de queso
con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 3 moldes de 30 x 6 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,220 kg
Huevo	0,110 kg
Zumo de naranja	0,065 kg
Aceite de semillas	0,050 kg
Harina de trigo floja	0,050 kg
Azúcar	0,050 kg
Mantequilla (pomada)	0,040 kg
Sal fina	0,003 kg
MELLA TRIEB	0,006 kg
LEBKUCHEN	0,003 kg
Zanahoria rallada (semicocida)	0,050 kg
Nueces	0,045 kg
Pasas	0,025 kg
Total	0,717 kg

- Mezclar los ingredientes (excepto la zanahoria, las nueces y las pasas) a velocidad media durante 4 minutos.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar durante 2 minutos más.
- Dosificar la masa en los moldes llenando 2/3 partes.
- Cocer a 175 °C durante 14 minutos.

Toffee de albaricoque

BUTTERKARAMELL	0,500 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,040 kg
Total	0,540 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa elástica y homogénea.

Crema montada de queso

Nata	0,300 kg
Queso cremoso	0,130 kg
Azúcar	0,025 kg
STABIFIX F	0,010 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,002 kg
Total	0,467 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema lisa y homogénea.
- Montar a velocidad media durante 2 minutos y disponer en una manga pastelera con boquilla lisa.

Nueces caramelizadas

BIENETTA	0,020 kg
Agua	0,005 kg
Nueces	0,040 kg
Flor de sal	0,001 kg
Total	0,066 kg

- Mezclar BIENETTA con el agua. A continuación, incorporar las nueces y la flor de sal y mezclar hasta conseguir un caramelizado homogéneo.
- Cocer a 160 °C durante 15 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.

Proceso de elaboración

- Inyectar una parte del toffee de albaricoque en el interior del cake.
- Escudillar la crema montada de queso por encima y decorar al gusto con las nueces caramelizadas y el toffee de albaricoque.