

Cake especiado de espelta con avellanas con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 15 moldes de 16 x 16 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	3,000 kg
Vino de especias (Glühwein)	1,300 kg
Aceite vegetal	1,300 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,200 kg
Drops de chocolate negro	0,150 kg
Cacao en polvo	0,150 kg
Total	6,100 kg

Vino de especias (Glühwein)	0,900 kg
-----------------------------	----------

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en los moldes de 16 x 16 cm.
- Cocer a 190 °C durante 25 – 30 minutos.
- Una vez cocidos, desmoldar y calar con 0,060 kg de vino de especias (Glühwein).
- Pintar la superficie con NAPPAGE NEUTRO y bañar con SCHOKOLADINO.
- Decorar con estrellitas de azúcar.

