

Cake malteado de manzana

con MELLA CAKE, CRAFT-MALZ, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,265 kg
Aceite	0,210 kg
CRAFT-MALZ	0,060 kg
Agua	0,140 kg
Total	1,275 kg

FRUCHTBACK MANZANA C/S

Crumble de canela

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,225 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Total	0,730 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Con una manga pastelera, dosificar botones de FRUCHTBACK MANZANA sobre la masa y cubrir con el crumble de canela.
- Cocer a 170 °C durante 45 – 50 minutos y dejar enfriar.

