

Cake marmoreado

com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Água	0,100 kg
Total	1,015 kg

Massa de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,420 kg
Ovos	0,150 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
Água	0,095 kg
Total	0,815 kg

Decoración

SCHOKOLADINO	0,350 kg
BLANCOLADINO	0,040 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 4 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm. Seguidamente, estender a massa de chocolate por cima e, com uma raspa plástica, pressionar várias vezes sobre a massa.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir com SCHOKOLADINO e raiar com BLANCOLADINO.

