



mella CAKE

Mix a 100% para cakes esponjosos

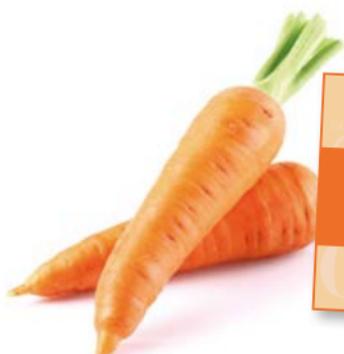
- Suave toque a baunilha, ideal para combinar com a nossa ampla gama de aromas 33 DREIDOPPEL e elaborar um vasto e original sortido de cakes
- Permite trabalhar com segurança, obtendo-se cakes de elevada qualidade
- Elaborados com excelente volume e textura esponjosa, graças ao modo de elaboração e composição
- Admite a mistura com pedaços de fruta, passas, pedacinhos de chocolate ou qualquer tipo de recheio sem que haja separação



**Cake com framboesas
e papoila**



**Cake de cenoura,
avelãs e especiarias**



Cake de cerejas amarena



Cake de latte macchiato



Cake de chocolate



Cake de anis



**Cake com frutos secos
e mel**





Cake com framboesas e papoila

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Massa

MELLA CAKE	0,550 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Sementes de papoila	0,016 kg
Água	0,110 kg

Total 1,051 kg

Framboesas inteiras 0,125 kg

Crumble

MELLA COOKIE	0,350 kg
Manteiga	0,160 kg

Total 0,510 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
 - Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm, adicionar as framboesas e cobrir com o crumble.
 - Cozer a 170 °C durante 40 - 45 minutos.
 - Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.
- Misturar os ingredientes com a raquete até conseguir uma massa granulada.





Cake de cenoura, avelãs e especiarias

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Massa

MELLA CAKE	0,400 kg
Cenoura fresca ralada*	0,250 kg
Ovos	0,180 kg
Óleo vegetal	0,120 kg
Farinha de trigo	0,100 kg
Açúcar mascavado	0,050 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,050 kg
LEBKUCHEN	0,005 kg
Água	0,050 kg

Total 1,205 kg

* Se a cenoura está pouco hidratada, recomendase a adição de 0,050 kg de água.

Creme de queijo

Queijo cremoso	0,150 kg
Acúcar em pó	0,110 kg
Manteiga	0,050 kg

Total 0,310 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante 40 - 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cobrir com uma camada de 1 cm de creme de queijo, "pentear" e cortar em porções do tamanho desejado.



- Bater os ingredientes na batedeira com varas.



Cake de cerejas amarena

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Massa

MELLA CAKE	0,550 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,025 kg
Água	0,110 kg
Cerejas amarena	0,200 kg
Total	1,260 kg

Topping Victoria

Açúcar	0,200 kg
Claras de ovo	0,050 kg
CITROPERL	0,005 kg
Amêndoas fatiadas	0,200 kg
Total	0,455 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
 - Adicionar as cerejas amarena e misturar em velocidade lenta.
 - Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm e espalhar o topping Victoria por cima.
 - Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
 - Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.
-
- Bater os ingredientes na batedeira com varas.
 - Adicionar as amêndoas fatiadas, misturar e estender a mistura num tabuleiro com papel de forno.
 - Cozer a 150 °C durante 60 minutos.





Cake de latte macchiato

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Massa

MELLA CAKE	0,550 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Água	0,110 kg
Total	1,035 kg

Recheio

PASTA LATTE MACCHIATO	0,055 kg
-----------------------	----------

Crumble

MELLA COOKIE	0,350 kg
Manteiga	0,160 kg
Total	0,510 kg

- Misturar os ingredientes com a raquete até conseguir uma massa granulada.

Açúcar em pó C/S

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Marmorear ligeiramente com PASTA LATTE MACCHIATO.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm e cobrir com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 40 - 45 minutos.
- Depois de arrefecido, polvilhar com açúcar em pó e cortar em porções do tamanho desejado.





CAKE CAKE CAKE
CAKE CAKE CAKE CAKE
Cake de chocolate
CAKE CAKE CAKE CAKE
CAKE CAKE CAKE CAKE

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,240 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
Cacau em pó	0,035 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,010 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,004 kg
Água	0,105 kg
Drops de chocolate preto	0,150 kg
Total	1,324 kg
Drops de chocolate preto	0,050 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Adicionar os drops de chocolate preto e misturar em velocidade lenta.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm e espalhar os restantes drops de chocolate preto por cima.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.





Cake de anis

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,550 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Anis estrelado em pó	0,010 kg
AROMA ANIS	0,004 kg
Água	0,110 kg
Total	1,049 kg

Açúcar em pó C/S

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, polvilhar com açúcar em pó e cortar em porções do tamanho desejado.





Cake com frutos secos e mel

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,550 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Mel	0,155 kg
Uvas pasas	0,120 kg
PASTA NOZES	0,055 kg
Nozes pécan em pedaços	0,035 kg
Água	0,100 kg
Total	1,390 kg
Nozes pécan inteiras	0,100 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm e espalhar as nozes pécan inteiras por cima.
- Cozer a 170 °C durante 40 - 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.

