

# Cherry in the Jar

## con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

### Masa de galleta

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Mantequilla	0,330 kg
Azúcar	0,350 kg
Huevo	0,120 kg
<hr/>	
Total	1,800 kg

- Mezclar los ingredientes durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Formar galletas del tamaño deseado.
- Cocer a 170 – 180 °C durante 10 – 15 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frías, romper las galletas en trozos.

### Mousse de queso tipo quark

CHEESECAKE MIX	0,750 kg
Agua a 45 °C	0,750 kg
Azúcar	0,150 kg
Queso cremoso tipo quark	1,275 kg
<hr/>	
Total	2,925 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente y el azúcar, añadir el queso cremoso tipo quark y batir durante 3 minutos.

### Relleno de cereza

POWERFÜLLUNG NEUTRO	1,400 kg
PASTA CEREZA	0,100 kg
<hr/>	
Total	1,500 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar.

## Proceso de elaboración

- Rellenar copas para postres alternando capas de mousse de queso, relleno de cereza y galletas troceadas.
- Decorar al gusto.

