

Coração de espelta com creme e frutas com MELLA ESPELTA CAKE

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Avelãs torradas moídas	0,150 kg
Água	0,400 kg
Total	1,950 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNIUS	0,400 kg
Água	1,000 kg
Total	1,400 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender a massa numa forma em forma de coração.
- Cozer a 180 °C durante 11 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, decorar com o creme pasteleiro e frutos vermelhos.



