Corazón de espelta con crema y frutas
con MELLA ESPELTA CAKE

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Avellanas tostadas molidas	0,150 kg
Agua	0,400 kg
Total	1,950 kg

Crema pastelera

LA VÉNUS	0,400 kg
Agua	1,000 kg
Total	1,400 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender la masa en un molde en forma de corazón.
- Cocer a 180 °C durante 11 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, decorar con la crema pastelera y frutos rojos.