

Crumble con frutos rojos con MELLA COOKIE y TRIQUELL NEUTRO

Receta para 72 piezas (7 cm de diámetro) o 2 bandejas de 60 x 20 cm

Crumble

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	1,000 kg
Azúcar	0,250 kg
<hr/>	
Total	3,750 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Mezcla de frutos rojos

Grosellas rojas congeladas	0,600 kg
Arándanos rojos congelados	0,600 kg
Frambuesas congeladas	0,600 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,030 kg
<hr/>	
Total	1,830 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

Bandejas de 60 x 20 cm

- Repartir aprox. 1,000 kg de crumble en cada bandeja y presionar bien. A continuación, repartir 0,750 kg de mezcla de frutos rojos y espolvorear con 0,850 kg de crumble.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear ligeramente con azúcar glas.

Moldes de 7 cm de diámetro

- Espolvorear 0,025 kg de crumble en cada molde. A continuación, repartir 0,025 kg de mezcla de frutos rojos y cubrir con 0,025 kg de crumble.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear ligeramente con azúcar glas.

