

Crumble cor-de-rosa

com MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL e DREIDOPPEL

Receita para 74 peças (7 cm de diâmetro) ou 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Crumble

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

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

Massa de queijo e romã

Queijo fresco cremoso	1,000 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,400 kg
Ovos	0,250 kg
PASTA ROMÃ	0,080 kg
Leite	0,300 kg
<hr/>	
Sementes de romã fresca	0,200 kg
Total	2,230 kg

- Misturar ligeiramente os ingredientes à temperatura ambiente (exceto as sementes de romã) até homogeneizar. Seguidamente, adicionar as sementes de romã e misturar (também podem ser utilizadas maçã fresca em pedaços ou groselhas vermelhas congeladas).

Processo de elaboração

Tabuleiros de 60 x 20 cm

- Repartir 1,000 kg de crumble em cada tabuleiro e pressionar bem. Seguidamente, estender uniformemente metade da massa de queijo e romã e polvilhar com 0,850 kg de crumble.
- Cozer a 200 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Raiar com cobertura aromatizada com PASTA ROMÃ.

Formas com 7 cm de diâmetro

- Polvilhar 0,025 kg de crumble em cada forma. Seguidamente, dosear 0,030 kg de massa de queijo e romã e cobrir com 0,025 kg de crumble.
- Cozer a 200 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Raiar com cobertura aromatizada com PASTA ROMÃ.

