

Crumble rosa

con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL

Receta para 74 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
Total	3,750 kg

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

Masa de queso y granada

Queso fresco cremoso	1,000 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,400 kg
Huevo	0,250 kg
PASTA GRANADA	0,080 kg
Leche	0,300 kg
Granos de granada fresca	0,200 kg
Total	2,230 kg

- Mezclar ligeramente los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los granos de granada) hasta homogeneizar. A continuación, añadir los granos de granada y mezclar (también se puede utilizar manzana fresca troceada o grosellas rojas congeladas).

Proceso de elaboración

Bandejas de 60 x 20 cm

- Repartir 1,000 kg de crumble en cada bandeja y presionar bien. A continuación, extender uniformemente la mitad de la masa de queso y granada y espolvorear con 0,850 kg de crumble.
- Cocer a 200 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Rayar con BLITZ FONDANT aromatizado con PASTA GRANADA.

Moldes de 7 cm de diámetro

- Espolvorear 0,025 kg de crumble en cada molde. A continuación, dosificar 0,030 kg de masa de queso y granada y cubrir con 0,025 kg de crumble.
- Cocer a 200 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Rayar con BLITZ FONDANT aromatizado con PASTA GRANADA.

