

“Kalter Hund” con DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Pasta brisa

Harina de trigo	0,270 kg
Mantequilla	0,180 kg
Azúcar en polvo	0,090 kg
Yema de huevo	0,030 kg
PASTA CREME DE CACAO	0,022 kg
Levadura	0,004 kg
Total	0,596 kg

Crema

BLANCOLADINO	1,250 kg
Margarina	0,500 kg
PASTA BUTTERKEKS	0,096 kg
Total	1,846 kg

- Fundir BLANCOLADINO y la margarina y mezclar con PASTA BUTTERKEKS.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera unos minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y cortar en cuatro tiras (57 x 8 cm).
- Cocer a aprox. 200 °C durante unos 9 minutos.
- Colocar una tira de pasta brisa en la bandeja, extender 0,450 kg de crema y colocar la siguiente tira de pasta brisa.
- Repetir el proceso, extender el resto de la crema con una rasqueta tipo peine por encima y guardar en la nevera.

