

Mini cake de cenoura com MELLA COOKIE, MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (48 peças de 5 x 5 cm)

Massa quebrada

MELLA COOKIE	0,300 kg
Manteiga	0,120 kg
Granulado de amêndoa torrado	0,070 kg
Ovos	0,060 kg
PASTA AMÊNDOA TORRADA	0,010 kg
Total	0,560 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar uma “manta” e colocá-la num tabuleiro de 60 x 20 cm previamente lubrificado.
- Pré-cozer a 180 °C durante 12 minutos.

Massa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Cenoura ralada (escorrida)*	0,500 kg
Ovos	0,450 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Farinha de trigo	0,200 kg
Açúcar mascavado	0,100 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,100 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
LEBKUCHEN	0,006 kg
Total	2,426 kg

* Se a cenoura está pouco hidratada, recomenda-se a adição de 0,100 kg de água.

Lâmina de maçapão

Maçapão em pasta	0,500 kg
CORANTE AMARELO OVO PLUS	q.b.
CORANTE VERMELHO MORANGO PLUS	q.b.

- Misturar os ingredientes até conseguir uma cor homogénea.

NAPPAGE NEUTRO	q.b.
SCHOKOLADINO	0,015 kg
Cenouras de maçapão	48 unidades

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa sobre a base de massa quebrada pré-cozida.
- Cozer a 180 °C durante 60 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com NAPPAGE NEUTRO, colocar a lâmina de maçapão (0,5 cm de espessura) por cima e raiar com SCHOKOLADINO.
- Cortar em porções de 5 x 5 cm, verter um ponto de SCHOKOLADINO e colocar uma cenoura de maçapão.

