

Mini cake de espelta, arándanos y crema con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 20 piezas de 10 cm de diámetro

Bizcocho de espelta

MELLA ESPELTA CAKE	1,250 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
Agua	0,500 kg
<u>Arándanos congelados</u>	<u>0,360 kg</u>
Total	2,610 kg

- Mezclar los ingredientes durante 3 minutos (excepto los arándanos). Añadir los arándanos y mezclar.
- Rellenar los moldes con 0,130 kg de masa.
- Cocer a 190 °C durante unos 18 minutos.

Crema

LA VÉNUS	0,210 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	0,005 kg
<u>Leche</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	0,815 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.

Mermelada de arándanos 0,800 kg

Proceso de elaboración

- Disponer la crema por encima del bizcocho cocido.
- Cubrir alternando con la crema y la mermelada de arándanos.
- Decorar con fruta fresca.

