

Mini cake de zanahoria con MELLA COOKIE, MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (48 piezas de 5 x 5 cm)

Pasta brisa

MELLA COOKIE	0,300 kg
Mantequilla	0,120 kg
Granillo de almendra tostado	0,070 kg
Huevo	0,060 kg
<u>PASTA ALMENDRA TOSTADA</u>	<u>0,010 kg</u>
Total	0,560 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar una "manta" y colocarla en una bandeja de 60 x 20 cm previamente engrasada.
- Precocer a 180 °C durante 12 minutos.

Masa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Zanahoria rallada (escurrida)*	0,500 kg
Huevo	0,450 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Harina de trigo	0,200 kg
Azúcar moreno	0,100 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,100 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
<u>LEBKUCHEN</u>	<u>0,006 kg</u>
Total	2,426 kg

* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda añadir 0,100 kg de agua.

Lámina de mazapán

Mazapán en pasta	0,500 kg
COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS	C/S
COLORANTE ROJO FRESA PLUS	C/S

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un color homogéneo.

NAPPAGE NEUTRO	C/S
SCHOKOLADINO	0,015 kg
ZANAHORIAS DE MAZAPÁN	48 unidades

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa sobre la base de pasta brisa precocida.
- Cocer a 180 °C durante 60 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con NAPPAGE NEUTRO, colocar la lámina de mazapán (0,5 cm de grosor) encima y rayar con SCHOKOLADINO.
- Cortar en porciones de 5 x 5 cm, escudillar un punto de SCHOKOLADINO y colocar una ZANAHORIA DE MAZAPÁN.

