

Mini plum cake de café com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

Mistura de água e café

Café descafeinado moído	0,100 kg
Água	0,300 kg
Total	0,400 kg

- Misturar o café com a água, levar à ebulição e deixar arrefecer.

Massa

MELLA MUFFIN	2,500 kg
Ovos	0,875 kg
Óleo vegetal	0,875 kg
Mistura de água e café (fria)	0,400 kg
Água	0,625 kg
Total	5,275 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear aprox. 0,150 kg de massa em formas para plum cake.
- Cortar longitudinalmente com uma raspa plástica untada com óleo e cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos com o registo fechado. Abrir o registo decorridos 10 minutos desde o início da cozedura.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Cobrir com BLANCOLADINO e polvilhar com cacau.

