

Mini plum cake con zanahoria, cacahuetes y naranja

con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 37 piezas

MELLA MUFFIN	2,500 kg
Huevo	0,875 kg
Aceite vegetal	0,875 kg
PASTA NARANJA	0,100 kg
Agua	0,525 kg
Zanahoria rallada	0,500 kg
Cacahuets tostados troceados	0,250 kg
Total	5,625 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto la zanahoria rallada y los cacahuets tostados troceados) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la zanahoria y los cacahuets al final de la mezcla.
- Dosificar aprox. 0,150 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite y cocer a 190 °C durante unos 30 minutos con el tiro cerrado. Abrir el tiro transcurridos 10 minutos desde el inicio de la cocción.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Pintar con cobertura de avellana y rayar con SCHOKOLADINO.

