

Pão-de-ló de espelta marmoreado com MELLA ESPELTA CAKE e SCHOKOLADINO

Receita para 8 formas quadradas de 11 x 11 x 11 cm

Massa branca

MELLA ESPELTA CAKE	1,800 kg
Óleo vegetal	0,700 kg
Água	0,700 kg
Total	3,200 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.

Massa escura

Cacau/Açúcar em pó (1·1)	0,100 kg
Ovos	0,100 kg
Massa branca	1,100 kg
Total	1,300 kg

- Misturar o cacau e o açúcar em pó com os ovos até homogeneizar e adicionar a massa branca.

Processo de elaboração

- Dosear 0,250 kg de massa branca e 0,150 kg de massa escura nas formas.
- Fazer um corte em cruz na superfície com uma raspa plástica untada com óleo, cozer a 190 °C durante 45 – 50 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C) e deixar arrefecer. Abrir o registo decorridos cerca de 15 minutos desde o início da cozedura.
- Cobrir com SCHOKOLADINO.

