
RECETARIO

mella

CAKE

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MELLA CAKE:

Selección de recetas

- **Cake con frambuesas y amapola**
con MELLA CAKE y MELLA COOKIE
- **Cake con frutos secos y miel**
con MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Cake de anís**
con MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Cake de cerezas amarena**
con MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Cake de chocolate**
con MELLA CAKE y DREIDOPPEL (con AROMA RON EUROPA)
- **Cake de chocolate**
con MELLA CAKE y DREIDOPPEL (con PASTA RON DE JAMAICA)
- **Cake de latte macchiato**
con MELLA CAKE, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- **Cake de limón**
con MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Cake de pistacho**
con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y PASTA PISTACHO PULPA 100
- **Cake de zanahoria, avellanas y especias**
con MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Cake malteado de manzana**
con MELLA CAKE, CRAFT-MALZ, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- **Cake malteado**
con MELLA CAKE y CRAFT-MALZ
- **Cake con almendras**
con MELLA CAKE y MELLA COOKIE
- **Cake de café**
con MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Semifrío de limón, arándanos y lavanda**
con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

- **Semifrío de naranja, albaricoque y coco**
con MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Red Velvet**
con MELLA CAKE y CHEESECAKE MIX
- **Tarta “Banana Foster”**
con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Tarta de avellanas**
con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Selva Negra**
con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Tarta “Dobos”**
con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Tarta Tiramisú**
con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Pastel de pistacho y mango**
con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Fraisier**
con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Gugelhupf sabor caramelo**
con MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Nido de bizcocho al Calvados y manzana**
con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- **Drunk-cake**
con MELLA CAKE y CRAFT-MALZ

Cake con frambuesas y amapola con MELLA CAKE y MELLA COOKIE

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Semillas de amapola	0,016 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,051 kg

Frambuesas enteras	0,125 kg
--------------------	----------

Crumble

MELLA COOKIE	0,350 kg
Mantequilla	0,160 kg
Total	0,510 kg

- Mezclar los ingredientes con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm, añadir las frambuesas (presionando ligeramente) y cubrir con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake con frutos secos y miel con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Miel	0,155 kg
Pasas	0,120 kg
PASTA NUECES	0,055 kg
Nueces pecanas troceadas	0,035 kg
Agua	0,100 kg
Total	1,390 kg

Nueces pecanas enteras	0,100 kg
------------------------	----------

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm y esparcir las nueces pecanas enteras por encima.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake de anís

con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Anís estrellado en polvo	0,010 kg
AROMA ANÍS	0,004 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,049 kg

Azúcar glas C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, espolvorear con azúcar glas y cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake de cerezas amarena con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,025 kg
Agua	0,110 kg
Cerezas amarena	0,200 kg
Total	1,260 kg

Topping Victoria

Azúcar	0,200 kg
Claros de huevo	0,050 kg
CITROPERL	0,005 kg
Almendras laminadas	0,200 kg
Total	0,455 kg

- Montar los ingredientes en batidora con varillas.
- Añadir las almendras laminadas, mezclar y extender la mezcla en una bandeja con papel de horno.
- Cocer a 150 °C durante 60 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Añadir las cerezas amarena y mezclar a velocidad lenta.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm y esparcir el topping Victoria por encima.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake de chocolate con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,240 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
Cacao en polvo	0,035 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,010 kg
AROMA RON EUROPA	0,004 kg
Agua	0,105 kg
<u>Drops de chocolate negro</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,324 kg

Drops de chocolate negro	0,050 kg
--------------------------	----------

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Añadir los drops de chocolate negro y mezclar a velocidad lenta.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm y esparcir el resto de los drops de chocolate negro por encima.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake de chocolate con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,240 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
Cacao en polvo	0,035 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,010 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,004 kg
Agua	0,105 kg
<u>Drops de chocolate negro</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,324 kg

Drops de chocolate negro	0,050 kg
--------------------------	----------

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Añadir los drops de chocolate negro y mezclar a velocidad lenta.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm y esparcir el resto de los drops de chocolate negro por encima.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake de latte macchiato con MELLA CAKE, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,035 kg

Relleno

PASTA LATTE MACCHIATO	0,055 kg
-----------------------	----------

Crumble

MELLA COOKIE	0,350 kg
Mantequilla	0,160 kg
Total	0,510 kg

- Mezclar los ingredientes con pala hasta conseguir una masa granulada.

Azúcar glas

C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Marmolear ligeramente con PASTA LATTE MACCHIATO.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm y cubrir con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, espolvorear con azúcar glas y cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake de limón

con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 8 moldes de 16 x 6 cm

Masa

MELLA CAKE	1,000 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite de oliva*	0,200 kg
Aceite de girasol	0,100 kg
PASTA LIMÓN	0,030 kg
CITROPERL	0,005 kg
Dados de limón confitado (opcional)	0,090 kg
Agua/Zumo de limón	0,200 kg
Total	2,000 kg

* Se puede sustituir por aceite de girasol.

Jarabe de limón

Azúcar	0,150 kg
PASTA LIMÓN	0,010 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
Agua/Zumo de limón	0,200 kg
Total	0,370 kg

- Mezclar los ingredientes y calentar hasta su disolución.

Glasa de limón

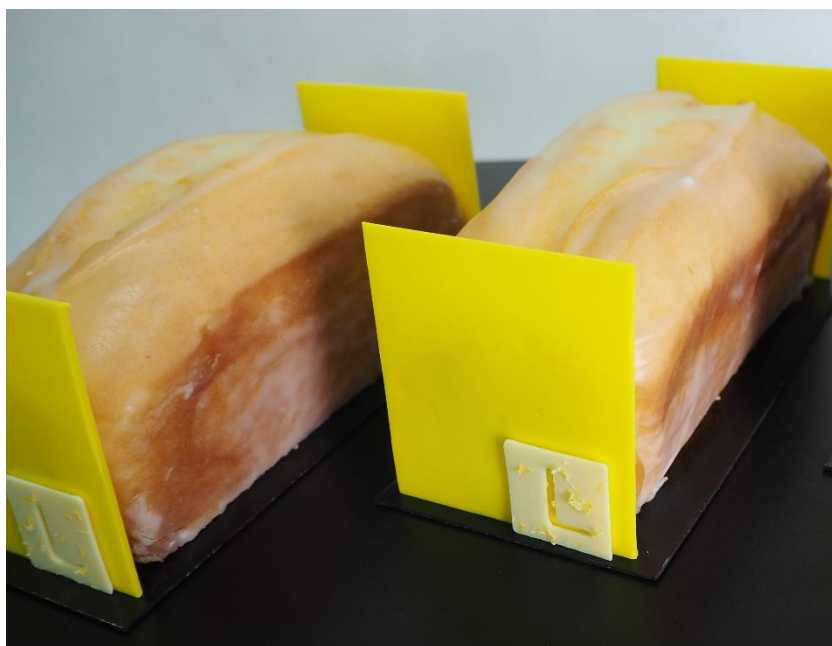
Azúcar glas	0,800 kg
PASTA LIMÓN	0,040 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
Agua/Zumo de limón	0,200 kg
Total	1,050 kg

- Mezclar los ingredientes.

Utilizando una glasa para bañar nuestros cakes prolongaremos la vida útil de nuestro producto, preservando así sus propiedades organolépticas además de acentuar el sabor del limón.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en 8 moldes de 16 x 6 cm.
- Hacer un corte transversal con la ayuda de una rasqueta untada con aceite.
- Cocer a 160 °C durante 35 minutos o hasta alcanzar una temperatura interna de 92 °C.
- Al salir del horno, calar con el jarabe de limón a temperatura ambiente.
- Glasear con la glasa de limón y dejar secar a temperatura ambiente.



Cake de pistacho

con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y PASTA PISTACHO PULPA 100

Receta para 6 piezas

Sablé de pistacho

MELLA COOKIE	0,500 kg
Harina de pistacho	0,050 kg
Mantequilla (pomada, a dados)	0,200 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,075 kg
Huevo	0,050 kg
Total	0,875 kg

- Mezclar los ingredientes (excepto el huevo) en batidora con pala hasta conseguir una textura arenosa. A continuación, añadir el huevo y mezclar hasta homogeneizar.
- Laminar una "manta" de 3 mm de grosor y congelar.
- Troquelar piezas del tamaño deseado, colocarlas entre dos tapetes de silicona microperforados y cocer a 130 °C durante 25 minutos.
- Al salir del horno, retirar el tapete superior y dejar enfriar.
- Reservar en un recipiente hermético con gel de sílice.

Gianduja de pistacho a la flor de sal

Cobertura de chocolate blanco	0,180 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,125 kg
Flor de sal machacada	0,002 kg
Total	0,307 kg

- Fundir la cobertura, mezclar con el resto de los ingredientes y precristalizar a 24 – 25 °C.
- Dosificar la mezcla en un molde de 16 x 16 x 1 cm y dejar cristalizar.
- Cortar en dados de 1 x 1 cm y reservar.

Bizcocho de pistacho

Huevo	0,187 kg
Agua	0,120 kg
Aceite de semillas/girasol	0,100 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,030 kg
Harina de pistacho	0,030 kg
MELLA CAKE	0,500 kg
<u>Dados de gianduja de pistacho</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,067 kg

- Disponer el huevo, el agua y el aceite en un bol y mezclar. A continuación, añadir PASTA PISTACHO PULPA 100 y mezclar manualmente con un batidor.
- Incorporar la harina de pistacho y MELLA CAKE, y mezclar en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Por último, añadir los dados de gianduja de pistacho y mezclar.
- Dosificar la masa en moldes hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes y cocer a 160 °C durante 20 minutos.

Proceso de elaboración

- Disponer el bizcocho de pistacho sobre la base de sablé y decorar al gusto.



Cake de zanahoria, avellanas y especias con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,400 kg
Huevo	0,180 kg
Aceite vegetal	0,120 kg
Harina de trigo	0,100 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,050 kg
LEBKUCHEN	0,005 kg
Agua	0,050 kg
<u>Zanahoria fresca rallada*</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,205 kg

* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda añadir 0,050 kg de agua.

Crema de queso

Queso cremoso	0,150 kg
Azúcar glas	0,110 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,310 kg

- Montar los ingredientes en batidora con varillas.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la zanahoria fresca rallada) en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa. A continuación, añadir la zanahoria y mezclar 1 minuto a velocidad lenta.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cubrir con una capa de 1 cm de crema de queso, “peinar” y cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake malteado de manzana

con MELLA CAKE, CRAFT-MALZ, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,265 kg
Aceite	0,210 kg
CRAFT-MALZ	0,060 kg
Agua	0,140 kg
Total	1,275 kg

FRUCHTBACK MANZANA C/S

Crumble de canela

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,225 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Total	0,730 kg

- Mezclar los ingredientes con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Con una manga pastelera, dosificar botones de FRUCHTBACK MANZANA sobre la masa y cubrir con el crumble de canela.
- Cocer a 170 °C durante 45 – 50 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake malteado

con MELLA CAKE, CRAFT-MALZ y MELLA COOKIE

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm u 8 aros de 10 x 3,5 cm

Masa

MELLA CAKE	0,630 kg
Huevo	0,235 kg
Aceite de girasol	0,180 kg
CRAFT-MALZ	0,060 kg
Agua	0,125 kg
Total	1,230 kg

Crumble malteado

MELLA COOKIE	0,100 kg
CRAFT-MALZ	0,015 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,045 kg
Huevo	0,010 kg
Total	0,170 kg

- Mezclar MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ y la mantequilla con pala hasta conseguir una masa granulada.
- Añadir el huevo y amasar hasta conseguir la textura de crumble.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm o en 8 aros de 10 x 3,5 cm y espolvorear la superficie con el crumble malteado.
- Cocer a 170 °C durante 40 minutos o hasta alcanzar una temperatura interna de 92 °C.
- Una vez frío, decorar al gusto.



Cake con almendras con MELLA CAKE y MELLA COOKIE

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CAKE	1,000 kg
Huevo	0,380 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
PASTA ALMENDRAS DE VIENA	0,040 kg
Agua	0,200 kg
Total	1,920 kg

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Repartir 0,960 kg de masa en dos bandejas de 60 x 20 cm y cubrir con 0,350 kg de crumble y palitos de almendra.
- Cocer a 180 °C durante 35 – 40 minutos.



Cake de café

con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Masa

MELLA CAKE	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
<u>Agua</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,860 kg

Masa de café

Masa	0,700 kg
Cacao en polvo	0,015 kg
<u>PASTA LATTE MACCHIATO</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,740 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Rellenar los moldes deseados con ambas masas y hacer un corte transversal con la ayuda de una rasqueta untada con aceite.
- Cocer a 180 °C durante 40 – 45 minutos (según el tamaño de la pieza). Abrir el tiro transcurridos 10 – 15 minutos desde el inicio de la cocción.
- Dejar enfriar y decorar al gusto.



Semifrío de limón, arándanos y lavanda con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Bizcocho de limón

MELLA CAKE	0,500 kg
Huevo	0,190 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
<u>Agua</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	0,945 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender en dos planchas de 32 x 22 cm, una de 1 cm de grosor y otra de 0,5 cm de grosor.
- Cocer a 220 °C durante 8 – 9 minutos y dejar enfriar.
- Cortar bases de 30 x 20 cm.

Mousse de limón*

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA LIMÓN	0,025 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,750 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA LIMÓN.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

* También se puede elaborar con FOND ROYAL LIMÓN CL.

Mousse de arándanos y lavanda

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,030 kg
PASTA LAVANDA	0,010 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,765 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO, PASTA ARÁNDANOS y PASTA LAVANDA.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Glaseado de lavanda

Leche	0,350 kg
Leche en polvo	0,056 kg
Nata	0,600 kg
Azúcar	0,450 kg
Glucosa	0,185 kg
Chocolate blanco	0,410 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,410 kg
Solución SANETT (2:1 agua – SANETT)	0,360 kg
Total	2,821 kg

PASTA LAVANDA 0,300 kg

- Hervir la leche, la leche en polvo, la nata, el azúcar y la glucosa.
- Escaldar el chocolate, emulsionar con el túrmix e ir añadiendo NAPPAGE NEUTRO y la solución SANETT.
- Añadir PASTA LAVANDA y mezclar hasta homogeneizar.
- Bañar a unos 30 °C.

Proceso de elaboración

- Colocar una base gruesa de bizcocho de limón en un molde de 30 x 20 cm y disponer por encima una capa de mousse de limón.
- Colocar una base de bizcocho delgada encima y cubrir con la mousse de arándanos y lavanda. Alisar y congelar.
- Una vez congelado, cubrir con una fina capa de glaseado de lavanda.
- Desmoldar, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto con BLANCOLADINO y flores de lavanda.



Semifrío de naranja, albaricoque y coco con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Bizcocho de avellanas

MELLA CAKE	0,750 kg
Huevo	0,330 kg
Aceite vegetal	0,185 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS (fundida)	0,080 kg
<u>Agua</u>	<u>0,160 kg</u>
Total	1,505 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 40 cm con papel de horno.
- Cocer a 200 °C durante unos 10 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, desmoldar y cortar longitudinalmente en dos piezas.

Mousse de coco

Agua (templada)	0,060 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,050 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,020 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	0,380 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA LECHE DE COCO.
- Agregar poco a poco a la nata semimontada y mezclar delicadamente.

Relleno de albaricoque

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
<u>PASTA ALBARICOQUE</u>	<u>0,030 kg</u>
Total	0,780 kg

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta homogeneizar.

Mousse de naranja

Agua (templada)	0,060 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,050 kg
PASTA NARANJA	0,020 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	0,380 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA NARANJA.
- Agregar poco a poco a la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Colocar una de las dos bases de bizcocho de avellanas en una bandeja de 60 x 20 cm. Con una manga pastelera con boquilla media, dosificar tiras intercaladas de mousse de coco y de relleno de albaricoque.
- Cubrir con la otra base de bizcocho y presionar ligeramente. Extender por encima la mousse de naranja, alisar y congelar.
- Cubrir con una fina capa de TOPGLANZ PLUS y marmolear con PASTA ALBARICOQUE.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con nata estabilizada con STABIFIX F.



Red Velvet

con MELLA CAKE y CHEESECAKE MIX

Receta para 1 tarta de 22 cm de diámetro

Bizcocho

MELLA CAKE	0,700 kg
Huevo	0,280 kg
Aceite vegetal	0,210 kg
Cacao en polvo	0,020 kg
Colorante rojo en polvo	C/S
Agua	0,120 kg
Total (Aprox.)	1,330 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Dosificar el batido en moldes de 10 cm de altura y 22 cm de diámetro.
- Cocer a 160 °C durante 50 – 55 minutos. Al salir del horno, girar las piezas.

Crema de queso

CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Agua a 45 °C	0,375 kg
Azúcar	0,075 kg
Queso cremoso tipo quark	0,700 kg
Total	1,525 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua y el azúcar. A continuación, añadir el queso cremoso, mezclar y dejar enfriar durante 1 hora.
- Montar en batidora con varillas a velocidad máxima durante 3 minutos.

Proceso de elaboración

- Cortar el bizcocho en tres discos del mismo grosor.
- Disponer uno de los discos en la base del molde y escudillar una capa de crema de queso.
- Repetir el mismo proceso con los otros dos discos y decorar al gusto.



Tarta “Banana Foster”

con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 tarta de 22 cm de diámetro

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar un disco de 22 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.
- Cubrir con una fina capa de BUTTERKARAMELL.

Bizcocho de plátano a la canela

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,230 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
PASTA PLÁTANO	0,050 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Agua	0,120 kg
Total	1,183 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Repartir la masa en un aro de 22 cm de diámetro.
- Cocer a 160 °C durante 50 – 55 minutos y dejar enfriar.
- Cortar en tres discos del mismo grosor.

Almíbar de ron

Almíbar TPT	0,100 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,010 kg
Total	0,110 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Mousse de vainilla y ron

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,010 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,005 kg
Nata semimontada sin azúcar	0,500 kg
Total	0,740 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y las pastas.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Relleno

Plátano fresco laminado	0,280 kg
Nueces pecanas troceadas	0,055 kg
PASTA TOFFEE	0,015 kg
Total	0,350 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Decoración de plátano

Plátano fresco laminado	2 unidades
BIENETTA	0,010 kg

- Rebozar el plátano laminado con BIENETTA y cocer a 190 °C durante unos 6 minutos.
- Dejar enfriar y preservar de la humedad.

Proceso de elaboración

- Colocar la base de pasta brisa cocida en un aro de 22 cm de diámetro, cubrir con un disco de bizcocho, calar con el almíbar de ron y dosificar el relleno en la parte central.
- A continuación, extender una capa de mousse de vainilla y ron de 1,5 cm de grosor, cubrir con otro disco de bizcocho y calar.
- Repetir el mismo proceso con el tercer disco de bizcocho, alisar y congelar.
- Una vez congelado, desmoldar y decorar con STABIFIX F (nata estabilizada), el plátano caramelizado y BUTTERKAMELL.



Tarta de avellanas

con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 tarta de 22 cm de diámetro

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar un disco de 22 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Bizcocho de avellanas

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,230 kg
Aceite vegetal	0,145 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS (fundida)	0,060 kg
Agua	0,120 kg
Total	1,155 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Repartir la masa en un aro de 22 cm de diámetro.
- Cocer a 160 °C durante 50 – 55 minutos y dejar enfriar.
- Cortar en tres discos del mismo grosor.

Gel de grosella negra

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
PASTA GROSELLA NEGRA	0,020 kg
Total	0,420 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

Mousse de avellanas

Agua (templada)	0,250 kg
FOND ROYAL AVELLANA	0,200 kg
Nata semimontada sin azúcar	1,000 kg
Total	1,450 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL AVELLANA.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Cubrir la base de pasta brisa con una fina capa de gel de grosella negra y colocar en un aro de 22 cm de diámetro.
- Colocar encima un disco de bizcocho de avellanas. Con una manga pastelera con cornete liso, dosificar tres círculos de gel de grosella negra en el borde exterior.
- A continuación, cubrir con una capa de mousse de avellanas y repetir el mismo proceso.
- Colocar el tercer disco de bizcocho, alisar y congelar.
- Una vez congelado, desmoldar y, con la ayuda de un cornete, dosificar lágrimas de SCHOKOLADINO fundido por los bordes. Girar y repetir el mismo proceso.
- Cortar el bizcocho de avellanas sobrante en dados y esparcirlos sobre la tarta. Acabar de decorar con SCHOKOLADINO y crocanti de avellana.



Selva Negra

con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 tarta de 22 cm de diámetro

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar discos de 22 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Bizcocho de chocolate

MELLA CAKE	0,700 kg
Huevo	0,280 kg
Aceite vegetal	0,210 kg
Cacao en polvo	0,040 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,010 kg
Agua	0,120 kg
Total	1,360 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con batidor a velocidad lenta durante 3 minutos y 3 minutos más a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender en planchas de 1,5 cm de grosor.
- Cocer a 220 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar.
- Cortar discos de 22 cm de diámetro.

Gel de cereza amarena

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
MARMORIA CEREZA AMARENA	0,300 kg
Total	0,500 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

Jarabe de aguardiente de cerezas

Almíbar TPT	0,190 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,010 kg
Total	0,200 kg

- Mezclar los ingredientes.

Mousse de chocolate

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE CL	0,100 kg
Nata semimontada sin azúcar	0,500 kg
Total	0,725 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL CHOCOLATE CL.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Mousse de Kirschwasser (aguardiente de cerezas)

Agua (templada)	0,075 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,065 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,020 kg
Nata montada sin azúcar	0,310 kg
Total	0,470 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA KIRSCHWASSER.
- Agregar poco a poco la nata y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Cubrir la base de pasta brisa con una fina capa de gel de cereza amarena y colocar en un aro de 22 cm de diámetro.
- Colocar un disco de bizcocho de chocolate y calar con el jarabe de aguardiente de cerezas, cubrir con una fina capa del gel de cereza amarena.
- Con una manga pastelera con cornete liso, dosificar consecutivamente círculos de mousse de chocolate y mousse de Kirschwasser.
- Insertar cerezas amaranas limpias y escurridas aleatoriamente.
- A continuación, cubrir con un disco de bizcocho, calar y repetir el mismo proceso.
- Cubrir el último disco de bizcocho con círculos de mousse de chocolate y de Kirschwasser, alisar y congelar.
- Una vez congelado, extender una fina capa de SCHOKOLADINO, desmoldar y alisar los laterales con el resto de la mousse de chocolate.
- Decorar al gusto con virutas de chocolate, cerezas y SCHOKOLADINO.



Tarta “Dobos”

con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 tarta de 22 cm de diámetro

Bizcocho

MELLA CAKE	0,700 kg
Huevo	0,265 kg
Aceite vegetal	0,210 kg
<u>Agua</u>	<u>0,140 kg</u>
Total	1,315 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con batidor a velocidad lenta durante 3 minutos y 3 minutos más a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender en planchas de 1 cm de grosor.
- Cocer a 220 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar.
- Cortar discos de 22 cm de diámetro.

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
<u>Huevo</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor y cortar dos discos de 22 cm de diámetro. Reservar un disco para la base de la tarta y dividir el otro disco en 12 piezas triangulares.
- Cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Buttercream de chocolate

SCHOKOLADINO	0,500 kg
<u>Mantequilla (blanda)</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	1,000 kg

- Montar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una textura esponjosa y homogénea.

Triángulos de caramelo

BUTTERKARAMELL	1,000 kg
<u>Solución SANETT (2:1 agua a 70 °C – SANETT)</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,200 kg

- Mezclar los ingredientes, bañar las piezas triangulares de pasta brisa y dejar enfriar.

Proceso de elaboración

- Montar la tarta colocando primero el disco de pasta brisa e intercalando cinco planchas de bizcocho con capas de buttercream de chocolate por encima.
- Dejar enfriar en el congelador (opcional, pero facilita el trabajo).
- Alisar la tarta y decorar la base con decoración de chocolate.
- Decorar con rosetas de buttercream de chocolate y los triángulos de caramelo con las puntas hacia dentro.



Tarta Tiramisú

con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 tarta de 22 cm de diámetro

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar discos de 22 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Bizcocho de chocolate

MELLA CAKE	0,350 kg
Huevo	0,135 kg
Aceite vegetal	0,100 kg
Cacao en polvo	0,020 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,005 kg
Agua	0,070 kg
Total	0,680 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con batidor a velocidad lenta durante 3 minutos y 3 minutos más a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender en planchas de 1 cm de grosor.
- Cocer a 220 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar.
- Cortar 1 disco de 22 cm de diámetro.

Mousse de tiramisú*

Agua (templada)	0,312 kg
FOND ROYAL TIRAMISÚ	0,250 kg
Nata semimontada sin azúcar	1,250 kg
Total	1,812 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL TIRAMISÚ.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

* Si se desea una mousse menos ligera, se puede sustituir un tercio de la nata por mascarpone fresco.

Jarabe de café y amaretto

Almíbar TPT	0,150 kg
PASTA AMARETTO	0,008 kg
PASTA ESPRESSO	0,008 kg
Total	0,166 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Colocar un disco de pasta brisa en un aro de 22 cm de diámetro y cubrir con una capa fina de SCHOKOLADINO.
- Poner encima un disco de bizcocho, empapar con el jarabe de café y amaretto, y llenar el molde con la mousse de tiramisú.
- Mojar los bizcochos de soletilla secos en el jarabe de café y amaretto y disponerlos en vertical dentro de la mousse.
- Cubrir, alisar formando una ligera "montaña" y congelar.
- Desmoldar y bañar con una fina capa de SCHOKOLADINO fundido dejando que gotee por los laterales.
- Dejar descongelar en la nevera.
- Pegar unos bizcochos de soletilla en los laterales con SCHOKOLADINO y decorar con bizcochos de soletilla secos espolvoreados con cacao en polvo, fruta fresca, granillo de pistacho y decoración de chocolate.



Pastel de pistacho y mango con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Sablé de pistacho

MELLA COOKIE	0,500 kg
Harina de pistacho	0,050 kg
Mantequilla (pomada, a dados)	0,200 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,075 kg
Huevo	0,050 kg
Total	0,875 kg

- Mezclar los ingredientes (excepto el huevo) en batidora con pala hasta conseguir una textura arenosa. A continuación, añadir el huevo y mezclar hasta homogeneizar.
- Laminar una "manta" de 3 mm de grosor y congelar.
- Troquelar piezas del tamaño deseado, colocarlas entre dos tapetes de silicona microperforados y cocer a 130 °C durante 25 minutos.
- Al salir del horno, retirar el tapete superior y dejar enfriar.
- Reservar en un recipiente hermético con gel de sílice.

Esta elaboración opcional pretende ser un valor añadido aportando un gesto crujiente a la composición.

Bizcocho *dacquoise* de pistacho

Harina de pistacho	0,175 kg
Azúcar glas	0,175 kg
MELLA CAKE	0,060 kg
Claros de huevo	0,260 kg
Azúcar	0,100 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,030 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar la harina de pistacho con el azúcar glas y MELLA CAKE.
- Montar las claras de huevo con el azúcar. Después, mezclar 1/3 del merengue con PASTA PISTACHO PULPA 100.
- Incorporar a los ingredientes secos, extender la mezcla en un tapete de silicona a 1 cm de altura y cocer a 170 °C durante unos 15 minutos.

Compota de mango

Mango (congelado, a dados)	0,300 kg
Azúcar	0,110 kg
Puré de mango	0,055 kg
Glucosa	0,040 kg
Solución SANETT (2:1 agua – SANETT)	0,060 kg
PASTA MANGO	0,020 kg
<u>Ralladura de lima*</u>	<u>1 unidad</u>
Total	0,585 kg

- Hervir el mango a dados con el azúcar, el puré de mango y la glucosa. Retirar del fuego y añadir la solución SANETT, PASTA MANGO y la ralladura de lima.
- Dosificar 0,150 kg en aros de 1 cm de diámetro inferior al diámetro del pastel y congelar. Una vez congelado, desmoldar y reservar.

* Añadiendo un poco de ralladura de lima conseguiremos resaltar la frescura de la fruta. Su uso es opcional.

Mousse de pistacho

BLANCOLADINO	0,335 kg
Manteca de cacao	0,065 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,225 kg
Agua	0,250 kg
Sal	0,002 kg
Solución SANETT (2:1 agua – SANETT)	0,095 kg
<u>Nata semimontada</u>	<u>0,845 kg</u>
Total	1,817 kg

- Fundir BLANCOLADINO y la manteca de cacao y mezclar con PASTA PISTACHO PULPA 100.
- Calentar el agua con la sal a 45 °C y añadir la solución SANETT a 40 °C. Verter sobre la mezcla anterior y emulsionar con el túrmix.
- Añadir la nata semimontada a 30 – 35 °C y dosificar en el molde para el pastel.

Baño brillante de pistacho

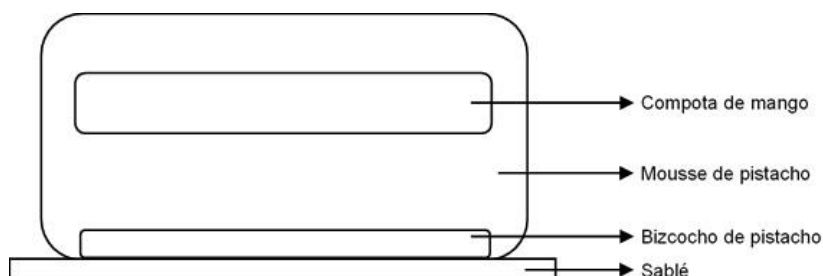
Leche	0,350 kg
Leche en polvo	0,056 kg
Nata	0,600 kg
Azúcar	0,450 kg
Glucosa	0,185 kg
Solución SANETT (2:1 agua – SANETT)	0,360 kg
Chocolate blanco	0,410 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,210 kg
<u>NAPPAGE NEUTRO</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	2,821 kg

- Hervir los lácteos con los azúcares y añadir la solución SANETT.
- Verter sobre el chocolate y PASTA PISTACHO PULPA 100 emulsionando con el túrmix e ir añadiendo NAPPAGE NEUTRO.

A diferencia del sabor excesivamente dulce de los baños convencionales, esta elaboración opcional pretende ser un valor añadido destacando el sabor del pistacho. En su defecto, se puede emplear TOPGLANZ PLUS.

Proceso de elaboración

- Glasear con el baño brillante de pistacho a 30 °C, disponer los diferentes componentes según la ilustración y decorar al gusto.



Fraisier

con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 3 piezas

Sablé de pistacho

MELLA COOKIE	0,500 kg
Harina de pistacho	0,050 kg
Mantequilla (pomada, a dados)	0,200 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,075 kg
<u>Huevo</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,875 kg

- Mezclar los ingredientes (excepto el huevo) en batidora con pala hasta conseguir una textura arenosa. A continuación, añadir el huevo y mezclar hasta homogeneizar.
- Laminar una "manta" de 3 mm de grosor y congelar.
- Troquelar discos de 16 cm de diámetro, colocarlos entre dos tapetes de silicona microperforados y cocer a 130 °C durante 25 minutos.
- Al salir del horno, retirar el tapete superior y dejar enfriar.
- Reservar en un recipiente hermético con gel de sílice.

Esta elaboración opcional pretende ser un valor añadido aportando un gesto crujiente a la composición.

Bizcocho base para calar

MELLA CAKE	0,500 kg
Huevo	0,187 kg
Aceite de semillas/girasol	0,150 kg
<u>Agua</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,037 kg

- Mezclar el huevo, el aceite y el agua. A continuación, añadir MELLA CAKE y mezclar 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media.
- Dosificar la mezcla en un tapete de silicona de 1 cm de altura y cocer a 180 °C durante 12 minutos.

Almíbar de pistacho

Agua	0,500 kg
Azúcar	0,200 kg
<u>PASTA PISTACHO PULPA 100</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,750 kg

- Llevar a ebullición el agua y el azúcar y retirar del fuego. Añadir PASTA PISTACHO PULPA 100 y ligar con varillas.
- Cuando esté caliente, calar ligeramente el bizcocho y congelar.

Gel de fresa

Puré de fresa	0,550 kg
Glucosa	0,100 kg
PASTA FRESA	0,040 kg
MELLA GEL	0,020 kg
<u>Agua</u>	<u>0,550 kg</u>
Total	1,260 kg

- Mezclar los ingredientes y llevar a ebullición.
- Dosificar inmediatamente y congelar.

Crema mousseline de pistacho

BLANCOLADINO	0,700 kg
Mantequilla (a temperatura ambiente)	0,700 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,140 kg
<u>Sal</u>	<u>0,003 kg</u>
Total	1,543 kg

- Texturizar BLANCOLADINO hasta obtener una textura cremosa, verter en el bol de la batidora y comenzar a montar con el accesorio del batidor añadiendo poco a poco la mantequilla y la sal.
- Añadir PASTA PISTACHO PULPA 100 y continuar montando hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Colocar el aro de montaje sobre el sablé de pistacho.
- En un aro de 14 cm de diámetro, colocar fresas en los laterales.
- Disponer un disco de bizcocho calado de 10 cm de diámetro y añadir un disco gelificado de fresa.
- Cubrir los laterales y el gelificado con la crema mousseline de pistacho.
- Insertar otro disco de bizcocho calado y cubrir con otra capa de crema. Alisar la superficie y guardar en la nevera hasta que endurezca.
- Decorar al gusto.



Gugelhupf sabor caramelo con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 10 gugelhupf de 15 cm de diámetro

MELLA CAKE	2,000 kg
Huevo	0,760 kg
Aceite vegetal	0,600 kg
PASTA CARAMELO	0,020 kg
Agua	0,400 kg
Total	3,780 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 2 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Rellenar los moldes de gugelhupf con 0,350 kg de masa. Si se desea, se puede añadir almendra fileteada o sésamo.
- Cocer a 180 °C durante aprox. 40 minutos.
- Dejar enfriar y decorar al gusto.



Nido de bizcocho al Calvados y manzana con MELLA COOKIE, MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla a dados (fría)	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora hasta conseguir una masa fina y granulada.

Bizcocho al Calvados

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,255 kg
Aceite vegetal	0,145 kg
PASTA CALVADOS	0,060 kg
Agua	0,120 kg
Total	1,180 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.

Proceso de elaboración

- Colocar una fina capa de 3 mm de pasta brisa en la base de un molde de 8 o 10 cm de diámetro.
- Con una manga pastelera, dosificar el bizcocho al Calvados hasta el borde del molde.
- Inyectar un botón de FRUCHTBACK MANZANA en el centro y esparcir el crumble alrededor.
- Hornear a 190 °C en horno de suela o a 170 °C en horno de aire durante unos 18 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Pintar el lateral y el centro con gelatina elaborada con NAPPAGE NEUTRO y decorar el lateral con azúcar bolado muy fino.



Drunk-cake con MELLA CAKE y CRAFT-MALZ

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,600 kg
CRAFT-MALZ	0,060 kg
Huevo	0,260 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
<u>Avellanas tostadas troceadas</u>	<u>0,120 kg</u>
Total	1,240 kg

Cerveza negra	0,280 kg
---------------	----------

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las avellanas tostadas troceadas) en batidora con varillas durante 5 minutos. A continuación, añadir las avellanas y mezclar.
- Repartir la masa en una bandeja de 60 x 10 cm o en un molde redondo de 28 cm de diámetro.
- Cocer a 170 °C durante 40 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, calar el cake con la cerveza negra y decorar con azúcar de flor de coco y avellanas enteras.



