Cake de manzana y nueces
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa de nueces

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Nueces	0,075 kg
PASTA NUECES	0,010 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,110 kg

Masa de manzana

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
PASTA MANZANA ASADA	0,075 kg
Agua	0,125 kg
Total	1,575 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa de nueces en una bandeja de 60 x 20 cm. A continuación, extender y alisar la masa de manzana por encima.
- Inyectar botones de FRUCHTBACK MANZANA entre las dos masas dejando 2 – 3 cm de espacio entre ellos.
- Cocer a 180 °C durante 50 – 60 minutos.
- Pintar con NAPPAGE NEUTRO (gelatina) y decorar con glasa y nueces.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2 | Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com