

# Mini cake de espelta y naranja

## con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 20 piezas de 10 cm de diámetro

### Bizcocho de espelta

MELLA ESPELTA CAKE	1,250 kg
SPEKULATIUS	0,008 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
Agua	0,500 kg
<b>Total</b>	<b>2,258 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 4 minutos.
- Rellenar los moldes con la masa.
- Cocer a 180 °C durante unos 15 minutos y dejar enfriar.

### Almíbar de naranja

Almíbar (2:1)	0,200 kg
PASTA NARANJA	0,010 kg
<b>Total</b>	<b>0,210 kg</b>

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

### Gelatina de naranja

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,600 kg
PASTA NARANJA	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>0,640 kg</b>

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

### Mousse de chocolate

FOND ROYAL CHOCOLATE	0,120 kg
Agua	0,150 kg
Nata montada sin azúcar	0,600 kg
<b>Total</b>	<b>0,870 kg</b>

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

CRISPIES DE ARROZ

C/S

## Proceso de elaboración

- Calar los bizcochos con el almíbar y rayar con la gelatina de naranja.
- Decorar con la mousse de chocolate y CRISPIES DE ARROZ.

