Mini plum cake de café
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

Mezcla de agua y café

Café descafeinado molido	0,100 kg
Agua	0,300 kg
Total	0,400 kg

- Mezclar el café con el agua, llevar a ebullición y dejar enfriar.

Masa

MELLA MUFFIN	2,500 kg
Huevo	0,875 kg
Aceite vegetal	0,875 kg
Mezcla de agua y café (fría)	0,400 kg
Agua	0,625 kg
Total	5,275 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- 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.
- Bañar con BLANCOLADINO y espolvorear con cacao.

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