

## Cake de limão e arandos com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 5 tartes de 16 cm de diâmetro

### Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
CITROPERL	0,005 kg
Água	0,220 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,055 kg

### Recheio de lima

POWERFULLUNG NEUTRO	0,150 kg
PASTA LIMA	0,007 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,157 kg

- Misturar todos os ingredientes até homogeneizar.

### Recheio de arandos

POWERFULLUNG NEUTRO	0,150 kg
PASTA ARANDOS	0,007 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,157 kg

- Misturar todos os ingredientes até homogeneizar.

### Topping crocante

Açúcar	0,090 kg
BIENETTA	0,040 kg
Manteiga	0,120 kg
Farinha de trigo	0,250 kg
CITROPERL	0,002 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,502 kg

- Misturar todos os ingredientes até homogeneizar.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosificar 0,370 kg de massa por forma.
- Com um saco pasteleiro, dosear 0,030 kg de recheio de limão e 0,030 kg de recheio de arandos distribuídos em cada forma.
- Distribuir 0,100 kg de topping crocante por forma.
- Cozer a 170 °C com pouco vapor durante 40 minutos.

