

Cake de pêssego – maracujá e coco com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 5 cakes redondos

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovo	0,500 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
Água	0,220 kg
Total	2,050 kg

Recheio de pêssego – maracujá

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,250 kg
PASTA PÊSSEGO – MARACUJÁ	0,050 kg
Total	0,300 kg

- Misturar todos os ingredientes até homogeneizar.

Decoração de coco

Coco ralado	0,250 kg
Açúcar	0,175 kg
Claras de ovo	0,150 kg
Total	0,575 kg

- Misturar o açúcar com o coco ralado e incorporar as claras de ovo.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com raquete a velocidade média durante 3 – 5 minutos.
- Dosear 0,370 kg de massa por forma (dependendo do tamanho da forma).
- Com um saco de pasteleiro, verter 0,050 kg de recheio de pêsego – maracujá em cada forma.
- Distribuir a decoração de coco sobre a superfície de cada cake.
- Cozer a 170 °C com pouco vapor durante 40 minutos.

