Mini cake de espelta e laranja
com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 20 peças de 10 cm de diâmetro

Bolo de espelta

MELLA ESPELTA CAKE	1,250 kg
SPEKULATIUS	0,008 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
Água	0,800 kg
Total	2,258 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 4 minutos.
- Preencher as formas com a massa.
- Cozer a aprox. 180 °C durante cerca de 15 minutos e deixar arrefecer.

Calda de laranja

Calda (2:1)	0,200 kg
PASTA LARANJA	0,010 kg
Total	0,210 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Gelatina de laranja

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,600 kg
PASTA LARANJA	0,040 kg
Total	0,640 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Mousse de chocolate

FOND ROYAL CHOCOLATE	0,120 kg
Água	0,150 kg
Natas batidas sem açúcar	0,600 kg
Total	0,870 kg

- Misturar FOND ROYAL CHOCOLATE com a água.
- Incorporar pouco a pouco as natas batidas e misturar até homogeneizar.

CRISPIES DE ARROZ q.b.

Processo de elaboração

- Embeber os bolos com a calda e raiar com a gelatina de laranja.
- Decorar com a mousse de chocolate e CRISPIES DE ARROZ.