

Bizcocho de fruta inglés

con MELLA ESPELTA CAKE

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,500 kg
Aceite vegetal	0,600 kg
Agua	0,600 kg
Total	2,700 kg

Relleno de frutas

Cerezas confitadas	0,450 kg
Pasas sultanas	0,220 kg
ZITRONAT (piel de cidra)	0,150 kg
ORANGEAT (piel de naranja)	0,150 kg
Harina de trigo	0,075 kg
Total	1,045 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala durante 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Rebozar la fruta con la harina de trigo, incorporar y mezclar con el resto durante 1 minuto.
- Dosificar la masa en moldes para plum cake.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 45 – 50 minutos (según el peso de la pieza). La temperatura interna del bizcocho una vez cocido ha de ser de 94 °C.
- Al salir del horno, girar, desmoldar y cubrir con BLITZ FONDANT.



33 à la Dreidoppel

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
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

RECETAS