

Cake de latte macchiato

con MELLA-KUCHEN, MELLA COOKIE y PASTA LATTE MACCHIATO

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 20 cm

Masa

MELLA-KUCHEN	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Agua	0,400 kg
Total	1,800 kg

Relleno

PASTA LATTE MACCHIATO	0,095 kg
-----------------------	----------

Streusel

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,225 kg
Total	0,725 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina.
- Marmolear ligeramente con PASTA LATTE MACCHIATO.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 20 cm y espolvorear con el streusel.
- Cocer a 170 °C (con poco vapor) durante 45 – 50 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, espolvorear con azúcar glas y cortar porciones del tamaño deseado.



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