

## Mini cake de espelta, arandos e creme com MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Receita para 20 peças de 10 cm de diâmetro

### Pão-de-ló de espelta

MELLA ESPELTA CAKE	1,250 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
Água	0,500 kg
<u>Arandos congelados</u>	<u>0,360 kg</u>
Total	2,610 kg

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos (exceto os arandos). Adicionar os arandos e misturar.
- Rechear nas formas com 0,130 kg de massa.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 18 minutos.

### Creme

LA VÉNUS	0,210 kg
PASTA BAUNILHA BOURBON	0,005 kg
<u>Leite</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	0,815 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.

Compota de arandos 0,800 kg

### Processo de elaboração

- Dispor o creme por cima do pão-de-ló cozido.
- Cobrir alternando com o creme e a compota de arandos.
- Decorar com fruta.

