

# Barritas capuccino

## con MELLA-KUCHEN y PASTA LATTE MACCHIATO

### Base de bizcocho

MELLA-KUCHEN	1,300 kg
Mantequilla / Margarina	0,600 kg
Agua	0,600 kg

PASTA LATTE MACCHIATO	0,090 kg
Total	2,590 kg

### Masa de almendra

Claras de huevo	0,300 kg
Azúcar	0,300 kg

Harina de almendra	0,300 kg
Total	0,900 kg

- Mezclar las claras de huevo y el azúcar durante 3 – 4 minutos a velocidad rápida. Una vez montadas las claras, añadir la almendra en polvo.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la base de bizcocho (excepto PASTA LATTE MACCHIATO) durante 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea. Añadir PASTA LATTE MACCHIATO al final para conseguir un efecto marmoleado.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 40 cm.
- A continuación, extender la masa de almendra sobre la base de bizcocho, peinar y espolvorear con café molido.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 35 – 40 minutos.



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**