

Barritas de espelta y fresas

con REX ESPELTA MALTA y CHEESECAKE MIX

Masa batida

REX ESPELTA MALTA	0,500 kg
Azúcar	0,300 kg
Huevo	0,200 kg
MELLA TRIEB	0,025 kg
Agua	0,200 kg
Total	1,225 kg

Masa de queso fresco

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg

<u>Queso fresco para untar</u>	<u>0,850 kg</u>
Total	1,850 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa batida en batidora con pala a velocidad media durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 20 cm y dejar reposar 30 minutos.
- Cocer a 190 °C durante 20 – 25 minutos.
- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua, añadir el queso fresco y montar en batidora con varillas durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa de queso fresco sobre la base de espelta ya fría, decorar con discos de fresa y pintar con gelatina.



RECETAS

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