

# 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
<b>Total</b>	<b>1,225 kg</b>

### 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>
<b>Total</b>	<b>1,850 kg</b>

### 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**