

# Barritas de limón y yogur con MELLA COOKIE y MELLA KÄSE ROYAL

## Base de tarta

MELLA COOKIE	0,600 kg
Mantequilla / Margarina	0,240 kg
Huevo entero	0,060 kg
<b>Total</b>	<b>0,900 kg</b>

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa con 2,5 mm de grosor en un molde rectangular de 60 x 40 cm.
- Cocer a 200 °C durante 10 minutos.

## Crema de yogur

Yogur (10% materia grasa)	2,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,750 kg
Huevo entero	0,600 kg
Leche	0,250 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,025 kg

<u>Mantequilla líquida</u>	<u>0,250 kg</u>
<b>Total</b>	<b>4,375 kg</b>

- Mezclar los ingredientes.

## Modo de empleo

- Extender y alisar la crema de yogur sobre la base de tarta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 35 minutos y decorar al gusto.



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**