

Barritas de mango con chía

con MELLA ESPELTA CAKE y CHEESECAKE MIX

Base de bizcocho

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Semillas de chía	0,070 kg
Agua	0,400 kg
Total	1,870 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 40 cm.
- Cocer a 200 °C durante 20 minutos y dejar enfriar.

Crema de yogur y mango

CHEESECAKE MIX	0,800 kg
Puré de mango a 50 °C	0,800 kg
Semillas de chía	0,120 kg
Yogur	1,400 kg
Total	3,120 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el puré de mango. A continuación, añadir el yogur y batir; por último, añadir las semillas de chía y mezclar.

Modo de empleo

- Extender el batido sobre la base de bizcocho y guardar en la nevera.
- Una vez frío, decorar al gusto.

