

# Tarta de espelta con yogur y fruta con MELLA ESPELTA CAKE y FOND ROYAL YOGUR

## Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Agua	0,400 kg
Total	1,800 kg

## Mousse de yogur

Nata semimontada sin azúcar	0,500 kg
FOND ROYAL YOGUR	0,150 kg
Agua	0,060 kg
Total	0,710 kg

- Mezclar FOND ROYAL YOGUR con el agua y añadir poco a poco la nata semimontada.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar la masa en aros.
- Cocer a 180 °C durante unos 10 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, girar los discos de bizcocho y aplicar una capa de mousse de yogur hasta llenar el molde. Congelar.
- Desmoldar, pintar con TOPGLANZ PLUS y decorar con fruta.



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**

RECETAS