

Receitas

Queques com MELLA + 33 DREIDOPPEL



33 à la
Dreidoppel

Queque de maçã e nozes

com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Massa de nozes

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Ovos	0,125 kg
Óleo vegetal	0,080 kg
Nozes	0,040 kg
PASTA NOZES	0,005 kg
Água	0,040 kg
Total	0,540 kg

Massa de maçã

MELLA MUFFIN	0,375 kg
Ovos	0,190 kg
Óleo vegetal	0,125 kg
PASTA MAÇÃ	0,025 kg
Água	0,060 kg
Total	0,775 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa de nozes numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Seguidamente, estender e alisar por cima a massa de maçã.
- Injetar “botões” de FRUCHTBACK MANZANA entre as duas massas, deixando 2 – 3 cm de espaço entre eles.
- Cozer a 170 °C durante 35 minutos.
- Pintar abundantemente com NAPPAGE NEUTRO (gelatina) e decorar com gotas de BLITZ FONDANT e nozes.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com



Queque de “piña colada” com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Massa de coco

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Ovos	0,125 kg
Óleo vegetal	0,085 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,045 kg
Água	0,050 kg
Total	0,555 kg

Massa de ananás

MELLA MUFFIN	0,375 kg
Ovos	0,190 kg
Óleo vegetal	0,125 kg
PASTA ANANÁS	0,040 kg
Água	0,060 kg
Total	0,790 kg

Gelatina de rum

NAPPAGE NEUTRO	0,125 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,012 kg
Água	0,100 kg
Total	0,237 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa de coco numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Seguidamente, estender e alisar por cima a massa de ananás.
- Escorrer, cortar em pedaços e espalhar uniformemente sobre a massa 0,250 kg de ananás confitado.
- Cozer a 170 °C durante 35 minutos.
- Pintar com a gelatina de rum e decorar com coco ralado.



RECEITAS

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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Queque de cenoura

com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,375 kg
Cenoura ralada (escorrida)*	0,250 kg
Ovos	0,225 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
Farinha de trigo	0,100 kg
Açúcar mascavado	0,050 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,050 kg
MELLA TRIEB (fermento em pó)	0,010 kg
<u>LEBKUCHEN**</u>	<u>0,003 kg</u>
Total	1,213 kg

* Se a cenoura está pouco hidratada, recomenda-se a adição de 0,050 kg de água.

** Mistura de especiarias em pó.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante 30 – 35 minutos.
- Cobrir com BLITZ FONDANT e decorar com cenouras de maçapão.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com



Queque de manga com framboesas

com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA MANGA	0,070 kg
Água	0,110 kg
Total	1,095 kg

Decoração

Amêndoas fatiadas torradas
Framboesas frescas
Açúcar anti-humidade

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Espalhar por cima as framboesas e as amêndoas fatiadas.
- Cozer a 170 °C durante 35 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, polvilhar com açúcar anti-humidade.



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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

RECEITAS

Queque de fruta

com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
ORANGEAT	0,150 kg
ZITRONAT	0,150 kg
AROMA PANETONE	0,030 kg
Água	0,110 kg
Total	1,355 kg

Decoração

Amêndoas fatiadas torradas
Açúcar granulado
Açúcar em pó

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Verter a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Espalhar as amêndoas fatiadas e o açúcar granulado, e polvilhar com açúcar em pó.
- Cozer a 170 °C durante 35 – 40 minutos.



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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

RECEITAS

Queque de tangerina e coco com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Massa base

MELLA MUFFIN	0,580 kg
Ovos	0,295 kg
Óleo vegetal	0,195 kg
Água	0,130 kg
Total	1,200 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.

Massa de tangerina

Massa base	0,800 kg
PASTA TANGERINA	0,040 kg
Total	0,840 kg

- Pesar 0,800 kg de massa base, adicionar PASTA TANGERINA e misturar.

Massa de coco

Massa base	0,400 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,030 kg
Total	0,430 kg

- Adicionar PASTA LEITE DE COCO aos 0,400 kg de massa base restante e misturar.

Processo de elaboração final

- Estender e alisar a massa de tangerina numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Verter linhas de massa de coco por cima.
- Cozer a 170 °C durante 35 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, pintar com TOPGLANZ PLUS e polvilhar com coco ralado.



RECEITAS

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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Queque de espelta, latte macchiato e caramelo

com MELLA ESPELTA CAKE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	0,450 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,030 kg
MELLA TRIEB (fermento em pó)	0,010 kg
Água	0,180 kg
Drops de chocolate branco	0,075 kg
Drops de chocolate preto	0,075 kg
Total	1,000 kg

Decoração

BUTTERKARAMELL
CRISPIES DE ARROZ

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate) na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos. No final, adicionar os ingredientes restantes e misturar.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, pintar com BUTTERKARAMELL quente e decorar com CRISPIES DE ARROZ.



RECEITAS

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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Queque de espelta com chocolate e laranja

com MELLA ESPELTA CAKE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	0,450 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
MELLA TRIEB (fermento em pó)	0,010 kg
Água	0,180 kg
ORANGEAT	0,100 kg
Drops de chocolate preto	0,080 kg
Total	1,000 kg

Decoração

SCHOKOLADINO
ORANGEAT

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto ORANGEAT e os drops de chocolate) na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos. No final, adicionar os ingredientes restantes e misturar.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cobrir com SCHOKOLADINO quente e decorar com ORANGEAT.



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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Queque de chocolate e banana

com MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA COOKIE, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Crumble de cacau

MELLA COOKIE	0,250 kg
Manteiga	0,140 kg
Açúcar	0,035 kg
Cacau em pó	0,035 kg
Total	0,460 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira até conseguir uma textura granulada.

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,420 kg
Ovos	0,150 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
Água	0,095 kg
Total	0,815 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.

Creme de banana

LA VÉNUS	0,100 kg
PASTA BANANA	0,050 kg
Água	0,250 kg
Total	0,400 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma textura lisa e brilhante. Reservar.

Processo de elaboração final

- Colocar 0,230 kg de crumble de cacau na base da forma e pré-cozer a 180 °C durante 10 minutos.
- Dispor a massa de pão-de-ló de chocolate por cima, dosear tiras de creme de banana no interior e polvilhar com o crumble de cacau restante.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 35 minutos e decorar com cacau em pó.



RECEITAS

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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Queque de chocolate e licor Irish Cream

com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,505 kg
Ovos	0,180 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
PASTA IRISH CREAM	0,050 kg
Drops de chocolate branco	0,180 kg
Água	0,115 kg
Total	1,210 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante cerca de 30 minutos.



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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

RECEITAS



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