

Recetario

Cakes con MELLA + 33 DREIDOPPEL



33 à la
Dreidoppel

Cake de manzana y nueces con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

Masa de nueces

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Huevo	0,125 kg
Aceite vegetal	0,080 kg
Nueces	0,040 kg
PASTA NUECES	0,005 kg
Agua	0,040 kg
Total	0,540 kg

Masa de manzana

MELLA MUFFIN	0,375 kg
Huevo	0,190 kg
Aceite vegetal	0,125 kg
PASTA MANZANA	0,025 kg
Agua	0,060 kg
Total	0,775 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa de nueces en un molde rectangular de 60 x 10 cm.
- A continuación, extender y alisar por encima la masa de manzana.
- Inyectar “botones” de FRUCHTBACK MANZANA entre las dos masas, dejando 2 – 3 cm de espacio entre ellos.
- Cocer a 170 °C durante 35 minutos.
- Pintar abundantemente con NAPPAGE NEUTRO (gelatina) y decorar con gotas de BLITZ FONDANT y nueces.



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



Cake de piña colada

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

Masa de coco

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Huevo	0,125 kg
Aceite vegetal	0,085 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,045 kg
Agua	0,050 kg
Total	0,555 kg

Masa de piña

MELLA MUFFIN	0,375 kg
Huevo	0,190 kg
Aceite vegetal	0,125 kg
PASTA PIÑA	0,040 kg
Agua	0,060 kg
Total	0,790 kg

Gelatina de ron

NAPPAGE NEUTRO	0,125 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,012 kg
Agua	0,100 kg
Total	0,237 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa de coco en un molde rectangular de 60 x 10 cm.
- A continuación, extender y alisar por encima la masa de piña.
- Escurrir, trocear y esparcir uniformemente sobre la masa 0,250 kg de piña confitada.
- Cocer a 170 °C durante 35 minutos.
- Pintar con la gelatina de ron y decorar con coco rallado.



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

Cake de zanahoria

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,375 kg
Zanahoria rallada (escurrida)*	0,250 kg
Huevo	0,225 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
Harina de trigo	0,100 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,050 kg
MELLA TRIEB (impulsor)	0,010 kg
LEBKUCHEN**	0,003 kg
Total	1,213 kg

* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda añadir 0,050 kg de agua.

** Mezcla de especias en polvo.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante 30 – 35 minutos.
- Cubrir con BLITZ FONDANT y decorar con zanahorias de mazapán.



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

Cake de mango con frambuesas con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA MANGO	0,070 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,095 kg

Decoración

Almendras laminadas tostadas
Frambuesas frescas
Azúcar antihumedad

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 10 cm.
- Esparcir por encima las frambuesas y las almendras laminadas.
- Cocer a 170 °C durante 35 – 40 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, espolvorear con azúcar antihumedad.



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



Cake de fruta

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
ORANGEAT	0,150 kg
ZITRONAT	0,150 kg
AROMA PANETTONE	0,030 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,355 kg

Decoración

Almendras laminadas tostadas
Azúcar bolado
Azúcar en polvo

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar la masa en un molde rectangular de 60 x 10 cm.
- Esparcir las almendras laminadas y el azúcar bolado, y espolvorear con azúcar en polvo.
- Cocer a 170 °C durante 35 – 40 minutos.



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



Cake de mandarina y coco con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

Masa base

MELLA MUFFIN	0,580 kg
Huevo	0,295 kg
Aceite vegetal	0,195 kg
Agua	0,130 kg
Total	1,200 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.

Masa de mandarina

Masa base	0,800 kg
PASTA MANDARINA	0,040 kg
Total	0,840 kg

- Pesar 0,800 kg de masa base, añadir PASTA MANDARINA y mezclar.

Masa de coco

Masa base	0,400 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,030 kg
Total	0,430 kg

- Añadir PASTA LECHE DE COCO a los 0,400 kg de masa base restante y mezclar.

Proceso de elaboración final

- Extender y alisar la masa de mandarina en un molde rectangular de 60 x 10 cm.
- Escudillar líneas de masa de coco por encima.
- Cocer a 170 °C durante 35 – 40 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, pintar con TOPGLANZ PLUS y espolvorear con coco rallado.



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

Cake de espelta, latte macchiato y caramelo

con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,450 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,030 kg
MELLA TRIEB (impulsor)	0,010 kg
Agua	0,180 kg
Drops de chocolate blanco	0,075 kg
Drops de chocolate negro	0,075 kg
Total	1,000 kg

Decoración

BUTTERKARAMELL
CRISPIES DE ARROZ

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate) en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos. Al final, añadir el resto de ingredientes y mezclar.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, pintar con BUTTERKARAMELL caliente y decorar con CRISPIES DE ARROZ.



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

Cake de espelta con chocolate y naranja

con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,450 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
MELLA TRIEB (impulsor)	0,010 kg
Agua	0,180 kg
ORANGEAT	0,100 kg
Drops de chocolate negro	0,080 kg
Total	1,000 kg

Decoración

SCHOKOLADINO
ORANGEAT

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto ORANGEAT y los drops de chocolate) en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos. Al final, añadir el resto de ingredientes y mezclar.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 10 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, bañar con SCHOKOLADINO caliente y decorar con ORANGEAT.



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



Cake de chocolate y plátano

con MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA COOKIE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

Crumble de cacao

MELLA COOKIE	0,250 kg
Mantequilla	0,140 kg
Azúcar	0,035 kg
Cacao en polvo	0,035 kg
Total	0,460 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora hasta conseguir una textura arenosa.

Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,420 kg
Huevo	0,150 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
Agua	0,095 kg
Total	0,815 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.

Crema de plátano

LA VÉNUS	0,100 kg
PASTA PLÁTANO	0,050 kg
Agua	0,250 kg
Total	0,400 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una textura lisa y brillante. Reservar.

Proceso de elaboración

- Colocar 0,230 kg de crumble de cacao en la base del molde y precocer a 180 °C durante 10 minutos.
- Disponer la masa de bizcocho de chocolate por encima, dosificar unas tiras de crema de plátano en el interior y espolvorear con el resto de crumble de cacao.
- Cocer a 180 °C durante unos 35 minutos y decorar con cacao en polvo.



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

Cake de chocolate y licor Irish Cream con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,505 kg
Huevo	0,180 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
PASTA IRISH CREAM	0,050 kg
Drops de chocolate blanco	0,180 kg
Agua	0,115 kg
Total	1,210 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante unos 30 minutos.



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



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