

NUESTROS AROMAS ALCOHÓLICOS

3 DREIDOPPEL





AROMAS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

Nuestros productos para horneado y uso en frío de 33 DREIDOPPEL redondean las masas de forma individualizada y aportan a los elaborados un sabor inconfundible. Perfectamente adaptado a las necesidades de la pastelería y panadería, nuestro amplio surtido es ideal para cada aplicación.

Ya sea semilíquido o en pasta, en polvo o granulado, nuestra experiencia acumulada garantiza:

- una dispersión homogénea,
- un modo de empleo simple y sencillo y
- regularidad en los resultados.

Con nuestro profundo conocimiento del sector, somos capaces de adaptar de forma óptima los productos a las necesidades específicas de los profesionales, desde la dosificación ideal hasta la estabilidad en el elaborado final.

Amplia variedad de sabores

En las siguientes páginas encontrará una visión general de todos nuestros aromas alcohólicos: semilíquidos y en pasta.

Nuestra amplia gama de aromas incluye también:

- aromas de vainilla
- aromas cítricos
- aromas de mantequilla y nata
- composiciones de aromas



*Dra. Laura Franitza
I+D 33 DREIDOPPEL*

"En nuestra vida cotidiana disfrutamos diariamente de numerosos alimentos, que destacan por su olor y sabor característicos. En 33 DREIDOPPEL, analizo exactamente las sustancias que percibimos como consumidores a través de nuestros órganos sensoriales. Es crucial un análisis exhaustivo, ya que solo la combinación perfecta de sustancias individuales crea un aroma único. Los datos analíticos nos sirven como base para el desarrollo de nuestros productos."

Know-how sobre los aromas

En función del ámbito de aplicación, se necesitan distintos aromas y consistencias para lograr una experiencia de sabor perfecta.



Los **aromas semilíquidos** nos garantizan una óptima distribución del aroma en la masa, desarrollan todo su aroma durante el proceso de horneado sin evaporarse y se caracterizan por una excelente estabilidad tanto en horneado como en congelación. Todos los aromas semilíquidos para horneado de 33 DREIDOPPEL se pueden usar a partir de 3 - 5 g por kg de masa.



Nuestras **pastas para pastelería** están también indicadas para elaborar en frío; permiten una distribución homogénea en las masas y son estables al horneado y a la congelación. Con más de 36 aromas distintos, todos ellos con un alto contenido en fruta y extractos naturales, son ideales para aromatizar elaborados de pastelería, cremas, crema de mantequilla, postres y helados. Además, son el complemento ideal para potenciar e igualar la calidad variable de la fruta fresca.

Nuestro equipo técnico-comercial le aconsejará sobre cuál es el producto más adecuado a sus necesidades.

Proceso de desarrollo de un aroma 33 DREIDOPPEL

Aislamiento

Al inicio de un desarrollo de un aroma se analiza en profundidad el alimento original. Para ello se aíslan y se separan compuestos aromáticos activos de otros ingredientes como grasas y proteínas.

Análisis

Posteriormente, nuestros expertos separan y analizan las sustancias activas previamente aisladas. Con la ayuda de tecnología especial y una amplia experiencia son capaces de identificar exactamente los compuestos típicos de cada aroma.

Composición

Nuestros aromistas usan los resultados de los análisis para combinar los componentes individuales identificados y obtener un aroma único. El conocimiento adquirido durante décadas nos ayuda a adaptar el nuevo aroma a las necesidades específicas del sector (por ejemplo, estabilidad y conservación).

Test de producto

Nuestros técnicos prueban el aroma recién compuesto en todas las aplicaciones imaginables y realizan los ajustes necesarios. El equipo que conforma nuestro propio panel sensorial prueba y evalúa el nuevo aroma en los elaborados finales. El proceso de optimización no finaliza mientras que el producto no es perfecto.

Ventas

Desde Langenfeld (Alemania) a todo el mundo: gracias a nuestra fuerza de ventas mundial, el nuevo aroma es el complemento ideal para elaborados en múltiples países.



1



2



3



4



5

33 DREIDOPPEL – nuestros aromas alcohólicos

Tanto si hablamos del clásico y tradicional aroma de anís ampliamente usado en nuestro mercado o bien del típico aguardiente de cerezas alemán o de la no menos conocida crema irlandesa: todos nuestros aromas alcohólicos prestan sus deliciosas notas a una amplia variedad de creaciones con las que sorprenderá a sus clientes.

En combinación con nuestros mixes de pastelería MELLA, son la garantía de elaborados de calidad.



Producto	Descripción	Uso	Textura	Dosis	Presentación
AROMA ANÍS	Aroma de anís de calidad superior con aromas naturales, no aporta color	aroma para horneado	semilíquida	3 - 5 g x 1 kg	botella de 1 kg
AROMA RON EUROPA	Aroma de ron de calidad superior con auténtico ron de Jamaica, no aporta color	aroma para horneado	semilíquida	3 g x 1 kg	botella de 1 kg
PASTA CALVADOS	Preparado con aguardiente Calvados, zumo de manzana concentrado y aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	50 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA CREMA DE MENTA	Preparado de aceite de menta con aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	20 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA IRISH CREAM	Preparado con licor Irish Cream y aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	50 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA KIRSCHWASSER	Preparado de Kirschwasser con aguardiente de cerezas silvestres y aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	50 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	Preparado con destilado de marc de champagne y aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	40 - 60 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA PERA WILLIAMS	Preparado con pulpa de pera, aguardiente de pera Williams y aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	50 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA PROSECCO	Preparado con prosecco y aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	50 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA RON DE JAMAICA	Preparado con auténtico ron de Jamaica y aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	5 - 15 g x 1 kg	bote de 1 kg



AROMA ANÍS



Cake de anís

Receta para 1 molde de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Anís estrellado en polvo	0,010 kg
AROMA ANÍS	0,004 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,049 kg
Azúcar glas	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante 40 - 45 minutos.
- Una vez frío, espolvorear con azúcar glas y cortar en porciones del tamaño deseado.



AROMA RON EUROPA



Cake de chocolate

Receta para 1 molde de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,240 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
Cacao en polvo	0,035 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,010 kg
AROMA RON EUROPA	0,004 kg
Agua	0,105 kg
Drops de chocolate negro	0,150 kg
Total	1,324 kg
Drops de chocolate negro	0,050 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Añadir los drops de chocolate negro y mezclar a velocidad lenta.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 10 cm y esparcir el resto de los drops de chocolate negro por encima.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.



PASTA CALVADOS



Nido de bizcocho al Calvados y manzana

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla a dados (fría)	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora hasta conseguir una masa fina y granulada.

Bizcocho al Calvados

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,255 kg
Aceite vegetal	0,145 kg
PASTA CALVADOS	0,060 kg
Agua	0,120 kg
Total	1,180 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.

Proceso de elaboración

- Colocar una fina capa de 3 mm de pasta brisa en la base de un molde de 8 o 10 cm de diámetro.
- Con una manga pastelera, dosificar el bizcocho al Calvados hasta el borde del molde.
- Inyectar un botón de FRUCHTBACK MANZANA en el centro y esparcir el crumble alrededor.
- Hornear a 190 °C en horno de suela o a 170 °C en horno de aire durante unos 18 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Pintar el lateral y el centro con gelatina elaborada con NAPPAGE NEUTRO y decorar el lateral con azúcar bolado muy fino.



PASTA CREMA DE MENTA



Cookies de chocolate con menta

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Azúcar moreno	0,025 kg
PASTA CREMA DE MENTA	0,020 kg
Agua (aprox.)	0,110 kg
Total	1,555 kg

Drops de chocolate negro

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,070 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los drops de chocolate negro, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su "ternura" interior).
- Una vez frías, rayar con BLITZ FONDANT aromatizado con PASTA CREMA DE MENTA.



PASTA IRISH CREAM



Mazapanes de Irish Cream al café

Mazapán base

Harina de almendra	0,500 kg
Azúcar glas	0,500 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Huevo o agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.

Mazapán	1,000 kg
PASTA IRISH CREAM	0,040 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,020 kg
Total	1,060 kg
Azúcar en grano	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar el mazapán con PASTA IRISH CREAM y PASTA LATTE MACCHIATO.
- Formar pequeñas bolas y rebozar con azúcar en grano.
- Cocer a 240 - 250 °C durante 5 minutos.



PASTA KIRSCHWASSER



Cake de cerezas amarena

Receta para 1 molde de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,025 kg
Agua	0,110 kg
Cerezas amarena	0,200 kg
Total	1,260 kg

Topping Victoria

Azúcar	0,200 kg
Claras de huevo	0,050 kg
CITROPERL	0,005 kg
Almendras laminadas	0,200 kg
Total	0,455 kg

- Montar los ingredientes en batidora con varillas.
- Añadir las almendras laminadas, mezclar y extender la mezcla en una bandeja con papel de horno.
- Cocer a 150 °C durante 60 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Añadir las cerezas amarena y mezclar a velocidad lenta.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 10 cm y esparcir el topping Victoria por encima.
- Cocer a 170 °C durante 40 - 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.



PASTA MARC DE CHAMPAGNE



Mazapanes de marc de champagne y fresa

Mazapán base

Harina de almendra	0,500 kg
Azúcar glas	0,500 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Huevo o agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.

Mazapán	1,000 kg
PASTA FRESA	0,020 kg
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	0,050 kg
Total	1,070 kg
Azúcar en grano	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar el mazapán con PASTA FRESA y PASTA MARC DE CHAMPAGNE.
- Formar pequeñas bolas y rebozar con azúcar en grano.
- Cocer a 240 - 250 °C durante 5 minutos.



PASTA PERA WILLIAMS



Tartaleta de pera

Sablé

Harina de trigo de fuerza	0,050 kg
MELLA COOKIE	0,950 kg
Mantequilla	0,400 kg
Huevo	0,100 kg
Total	1,500 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora hasta conseguir una masa homogénea.
- Laminar la masa. Utilizar una parte para forrar los moldes para tartaletas y cortar la otra parte en piezas con forma de pera.
- Colocar las piezas entre 2 tapetes de silicona microperforados y cocer.

Crema pastelera

Nata	0,250 kg
LA VÉNUS	0,150 kg
Leche	0,150 kg
Total	0,550 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una textura fina y homogénea.

Frangipane

Mantequilla (pomada)	0,090 kg
Huevo	0,075 kg
Crema pastelera	0,150 kg
Harina de almendra tostada	0,090 kg
Azúcar	0,090 kg
Harina de trigo	0,030 kg
Almendras con piel troceadas	0,052 kg
Total	0,577 kg

- Mezclar la mantequilla pomada y el huevo hasta homogeneizar.
- Añadir la crema pastelera y mezclar. Añadir el resto de los ingredientes y mezclar.

Brunoise de pera

Pera fresca en brunoise	0,500 kg
Zumo de limón exprimido	0,020 kg
PASTA PERA WILLIAMS	0,020 kg
Total	0,540 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar y extraer el exceso de líquido con un colador.

Proceso de elaboración

- Precocer la sablé. A media cocción, extraer del horno y disponer la frangipane en su interior. Después, continuar la cocción a 180 °C durante unos 25 minutos.
- Una vez a temperatura ambiente, disponer la brunoise de pera sobre las tartaletas con la ayuda de un aro.
- Espolvorear con azúcar glas para marcar los bordes y decorar con la pera de sablé.



PASTA PROSECCO



Semifrío de mandarina y prosecco

Mousse de mandarina

Nata semimontada sin azúcar	0,225 kg
Puré de mandarina	0,110 kg
Solución SANETT (2:1 agua - SANETT)	0,075 kg
Merengue con EISAN	0,060 kg
PASTA MANDARINA	0,020 kg
Total	0,490 kg

- Mezclar el puré de mandarina con PASTA MANDARINA, la solución SANETT y una ¼ parte de la nata. A continuación, añadir el resto de la nata y el merengue y mezclar hasta homogeneizar.

Mousse de prosecco

Nata semimontada sin azúcar	0,300 kg
Solución SANETT (2:1 agua - SANETT)	0,040 kg
Merengue con EISAN	0,040 kg
PASTA PROSECCO	0,020 kg
Total	0,400 kg

- Mezclar la solución SANETT con PASTA PROSECCO y una ¼ parte de la nata. A continuación, añadir el resto de la nata y el merengue y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Colocar una plancha de bizcocho en la base del molde y una plancha de bizcocho decorativa en el lateral.
- Extender una capa de mousse de mandarina, cubrir el centro con migas de bizcocho de chocolate y dejar enfriar.
- Rellenar el molde hasta el borde con la mousse de prosecco y congelar.
- Cubrir con TOPGLANZ PLUS, añadir unas gotas de PASTA MANDARINA, marmolear y decorar al gusto.



PASTA RON DE JAMAICA



Cake de piña colada

Receta para 1 molde de 60 x 20 cm

Masa de coco

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,050 kg
Agua	0,100 kg
Total	1,065 kg

Masa de piña

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
PASTA PIÑA	0,075 kg
Agua	0,125 kg
Total	1,575 kg

Gelatina de ron

NAPPAGE NEUTRO	0,250 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,025 kg
Agua	0,200 kg
Total	0,475 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 20 cm. A continuación, extender y alisar por encima la masa de piña.
- Escurrir, trocear y esparcir uniformemente sobre la masa 0,500 kg de piña confitada.
- Cocer a 180 °C durante 50 minutos.
- Pintar con la gelatina de ron y decorar con coco rallado.





03.20 | E