

OS NOSSOS AROMAS ALCOÓLICOS

3 DREIDOPPEL





AROMAS PARA PASTELARIA E PADARIA

Os nossos produtos para forno e usar em frio da 33 DREIDOPPEL dão um toque individualizado às massas e conferem aos elaborados um sabor inconfundível. Perfeitamente adaptado às necessidades da pastelaria e padaria, o nosso amplo sortido é ideal para cada aplicação.

Quer seja semilíquido, em pasta, em pó ou granulado, a nossa experiência acumulada garante:

- uma dispersão homogénea,
- um modo de utilização fácil e simples, e
- regularidade nos resultados.

Com o nosso profundo conhecimento do setor, somos capazes de adaptar de forma ideal os produtos às necessidades específicas dos profissionais, da dosagem ideal à estabilidade no elaborado final.

Ampla variedade de sabores

Nas seguintes páginas encontrará uma visão geral de todos os nossos aromas alcoólicos: semilíquidos e em pasta.

A nossa ampla gama de aromas também inclui:

- aromas de baunilha
- aromas cítricos
- aromas de manteiga e natas
- composições de aromas



*Dra. Laura Franitza
I+D 33 DREIDOPPEL*

"Na nossa vida quotidiana, desfrutamos diariamente de numerosos alimentos, que se destacam pelo seu odor e sabor característicos. Na 33 DREIDOPPEL, analisamos exatamente as substâncias de que nos apercebemos como consumidores através dos nossos órgãos sensoriais. Uma análise exaustiva é crucial, dado que apenas a combinação perfeita de substâncias individuais cria um aroma único. Os dados analíticos servem-nos de base para o desenvolvimento dos nossos produtos."

Know-how sobre os aromas

Em função do âmbito de aplicação, são necessários diferentes aromas e consistências para conseguir uma experiência de sabor perfeita.



Os **aromas semilíquidos** garantem-nos uma distribuição ideal do aroma na massa, desenvolvem todo o seu aroma durante o processo de cozedura no forno sem se vaporarem e caracterizam-se por uma excelente estabilidade, tanto no forno como na congelação. Todos os aromas semilíquidos para cozedura no forno da 33 DREIDOPPEL podem usar-se a partir de 3 - 5 g por kg de massa.



As nossas **pastas para pastelaria** também são indicadas para elaborar a frio; permitem uma distribuição homogénea nas massas e são estáveis no forno e na congelação. Com mais de 36 aromas diferentes, todos eles com alto teor em fruta e extratos naturais, são ideais para aromatizar elaborados de pastelaria, cremes, creme de manteiga, sobremesas e gelados. Para além disso, são o complemento ideal para potenciar e igualar a qualidade variável da fruta fresca.

A nossa equipa técnica-comercial aconselhará o produto mais adequado às suas necessidades.

Processo de desenvolvimento de um aroma 33 DREIDOPPEL

Isolamento

No início de um desenvolvimento de um aroma, analisa-se em profundidade o alimento original. Para isso, isolam-se e separam-se compostos aromáticos ativos de outros ingredientes como gorduras e proteínas.

Análise

Posteriormente, os nossos especialistas separam e analisam as substâncias ativas previamente isoladas. Com a ajuda de tecnologia especial e de uma ampla experiência são capazes de identificar exatamente os compostos típicos de cada aroma.

Composição

Os nossos aromistas usam os resultados das análises para combinar os componentes individuais identificados e obter um aroma único. O conhecimento adquirido durante décadas ajuda-nos a adaptar o novo aroma às necessidades específicas do setor (por exemplo, estabilidade e conservação).

Teste de produto

Os nossos técnicos testam o aroma recém composto em todas as aplicações imagináveis e realizam os ajustes necessários. A equipa que constitui o nosso próprio painel sensorial testa e avalia o novo aroma nos elaborados finais. O processo de otimização não termina enquanto o produto não estiver perfeito.

Vendas

A partir de Langenfeld (Alemanha) para todo o mundo: graças à nossa força de vendas mundial, o novo aroma é o complemento ideal para elaborados em múltiplos países.



1



2



3



4



5

33 DREIDOPPEL – os nossos aromas alcoólicos

Quer se trate do clássico e tradicional aroma de anis amplamente usado no nosso mercado ou da típica aguardente de cereja alemã ou do não menos conhecido creme irlandês: todos os nossos aromas alcoólicos conferem as suas deliciosas notas a uma ampla variedade de criações com as quais surpreenderá os seus clientes.

Em combinação com os nossos mixes de pastelaria MELLA, são a garantia de elaborados de qualidade.



Produto	Descrição	Aplicação	Textura	Dose	Apresentação
AROMA ANIS	Aroma de anis de qualidade superior com aromas naturais, não adiciona cor	aroma para forno	semilíquida	3 - 5 g x 1 kg	garrafa de 1 kg
AROMA RUM EUROPA	Aroma de rum de qualidade superior com autêntico rum da Jamaica, não adiciona cor	aroma para forno	semilíquida	3 g x 1 kg	garrafa de 1 kg
PASTA CALVADOS	Preparado com aguardente Calvados, sumo de maçã concentrado e aroma natural	aroma para frio	pasta	50 g x 1 kg	pote de 1 kg
PASTA CREME DE HORTELÃ	Preparado de creme de hortelã com aroma natural	aroma para frio	pasta	20 g x 1 kg	pote de 1 kg
PASTA IRISH CREAM	Preparado com licor Irish Cream e aroma natural	aroma para frio	pasta	50 g x 1 kg	pote de 1 kg
PASTA KIRSCHWASSER	Preparado de Kirschwasser com aguardente de cerejas silvestres e aroma natural	aroma para frio	pasta	50 g x 1 kg	pote de 1 kg
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	Preparado com destilado de marc de champagne e aroma natural	aroma para frio	pasta	40 - 60 g x 1 kg	pote de 1 kg
PASTA PERA WILLIAMS	Preparado com polpa de pera, aguardente de pera Williams e aroma natural	aroma para frio	pasta	50 g x 1 kg	pote de 1 kg
PASTA PROSECCO	Preparado com prosecco e aroma natural	aroma para frio	pasta	50 g x 1 kg	pote de 1 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	Preparado com autêntico rum da Jamaica e aroma natural	aroma para frio	pasta	5 - 15 g x 1 kg	pote de 1 kg



AROMA ANIS



Cake de anis

Receita para 1 forma de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,550 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Anis estrelado em pó	0,010 kg
AROMA ANIS	0,004 kg
Água	0,110 kg
Total	1,049 kg
Açúcar em pó	C/S

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante 40 - 45 minutos.
- Depois de arrefecido, polvilhar com açúcar em pó e cortar em porções do tamanho desejado.



AROMA RUM EUROPA



Cake de chocolate

Receita para 1 forma de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,284 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
Cacau em pó	0,035 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,010 kg
AROMA RUM EUROPA	0,004 kg
Água	0,105 kg
Drops de chocolate preto	0,150 kg
Total	1,324 kg
Drops de chocolate preto	0,050 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Adicionar os drops de chocolate preto e misturar em velocidade lenta.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm e espalhar os restantes drops de chocolate preto por cima.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.



PASTA CALVADOS



Pão-de-ló com Calvados

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,255 kg
Óleo vegetal	0,145 kg
PASTA CALVADOS	0,060 kg
Água	0,120 kg
Total	1,180 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.

Ninho de pão-de-ló com Calvados e maçã

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga aos cubos (fria)	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira até conseguir uma massa fina e granulada.

Processo de elaboração

- Colocar uma camada fina de 3 mm de massa quebrada na base de uma forma de 8 ou 10 cm de diâmetro.
- Com um saco de pasteleiro, dosear o pão-de-ló com Calvados até a borda da forma.
- Injetar um botão de FRUCHTBACK MAÇÃ no centro e espalhar o crumble ao redor.
- Levar ao forno a 190 °C em forno de pisos ou a 170 °C em forno de ar durante cerca de 18 minutos (segundo o tamanho da peça) e deixar arrefecer.
- Pintar a lateral e o centro com gelatina preparada com NAPPAGE NEUTRO e decorar a lateral com açúcar granulado muito fino.



PASTA CREME DE HORTELÃ



Cookies de chocolate com hortelã

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Açúcar mascavado	0,025 kg
PASTA CREME DE HORTELÃ	0,020 kg
Água (aprox.)	0,110 kg
Total	1,555 kg

Drops de chocolate preto

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogênea.
- Dividir peças de 0,070 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre drops de chocolate preto, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 - 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidos, riscar com BLITZ FONDANT aromatizado com PASTA CREME DE HORTELÃ.



PASTA IRISH CREAM



Maçapães de Irish Cream e café

Maçapão-base

Farinha de amêndoas	0,500 kg
Açúcar em pó	0,500 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Ovos ou água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogênea.

Maçapão	1,000 kg
PASTA IRISH CREAM	0,040 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,020 kg
Total	1,060 kg
Açúcar granulado	C/S

Processo de elaboração

- Misturar o maçapão com PASTA IRISH CREAM e PASTA LATTE MACCHIATO.
- Formar bolas pequenas e passar por açúcar granulado.
- Cozer a 240 – 250 °C durante 5 minutos.



PASTA KIRSCHWASSER



Cake de cerejas amarena

Receita para 1 forma de 60 x 10 cm

Massa

MELLA CAKE	0,550 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,025 kg
Água	0,110 kg
Cerejas amarena	0,200 kg
Total	1,260 kg

Topping Victoria

Açúcar	0,200 kg
Claras de ovo	0,050 kg
CITROPERL	0,005 kg
Amêndoas fatiadas	0,200 kg
Total	0,455 kg

- Bater os ingredientes na batedeira com varas.
- Adicionar as amêndoas fatiadas, misturar e estender a mistura num tabuleiro com papel de forno.
- Cozer a 150 °C durante 60 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Adicionar as cerejas amarena e misturar em velocidade lenta.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm e espalhar o topping Victoria por cima.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.



PASTA MARC DE CHAMPAGNE



Maçapães de marc de champagne e morango

Maçapão-base

Farinha de amêndoas	0,500 kg
Açúcar em pó	0,500 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Ovos ou água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogênea.

Maçapão	1,000 kg
PASTA MORANGO	0,020 kg
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	0,050 kg
Total	1,070 kg
Açúcar granulado	C/S

Processo de elaboração

- Misturar o maçapão com PASTA MORANGO e PASTA MARC DE CHAMPAGNE.
- Formar bolas pequenas e passar por açúcar granulado.
- Cozer a 240 - 250 °C durante 5 minutos.



PASTA PERA WILLIAMS



Tarte de pera

Sablé

Farinha de trigo de força	0,050 kg
MELLA COOKIE	0,950 kg
Manteiga	0,400 kg
Ovos	0,100 kg
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira até conseguir uma massa homogénea.
- Laminar a massa. Utilizar uma parte para forrar as formas para tartes e cortar a outra parte em peças com forma de pera.
- Colocar as peças entre 2 tapetes de silicone microperfurados e cozer.

Creme pasteleiro

Natas	0,250 kg
LA VÉNUS	0,150 kg
Leite	0,150 kg
Total	0,550 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma textura fina e homogénea.

Frangipana

Manteiga (cremosa)	0,090 kg
Ovos	0,075 kg
Creme pasteleiro	0,150 kg
Farinha de amêndoas torrada	0,090 kg
Açúcar	0,090 kg
Farinha de trigo	0,030 kg
Amêndoas com pele em pedaços	0,052 kg
Total	0,577 kg

- Misturar a manteiga cremosa e os ovos até homogeneizar.
- Adicionar o creme pasteleiro e misturar. Adicionar os ingredientes restantes e misturar.

Brunoise de pera

Pera fresca em brunoise	0,500 kg
Sumo de limão espremido	0,020 kg
PASTA PERA WILLIAMS	0,020 kg
Total	0,540 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar e retirar o excesso de líquido com um coador.

Processo de elaboração

- Pré-cozer a sablé. A meio da cozedura, extrair do forno e dispor a frangipana no interior. Depois, continuar a cozedura a 180 °C durante cerca de 25 minutos.
- Depois de arrefecidas à temperatura ambiente, dispor a brunoise de pera sobre as tartes com a ajuda de um aro.
- Polvilhar com açúcar em pó para marcar as bordas e decorar com a pera de sablé.



PASTA PROSECCO



Semifrio de tangerina e prosecco

Musse de tangerina

Natas meio batidas sem açúcar	0,225 kg
Puré de tangerina	0,110 kg
Solução SANETT (2-1 água - SANETT)	0,075 kg
Merengue com EISAN	0,060 kg
PASTA TANGERINA	0,020 kg
Total	0,490 kg

- Misturar o puré de tangerina com PASTA TANGERINA, a solução SANETT e uma ¼ parte das natas. Seguidamente, adicionar o resto das natas e o merengue e misturar até homogeneizar.

Musse de prosecco

Natas meio batidas sem açúcar	0,300 kg
Solução SANETT (2-1 água - SANETT)	0,040 kg
Merengue com EISAN	0,040 kg
PASTA PROSECCO	0,020 kg
Total	0,400 kg

- Misturar a solução SANETT com PASTA PROSECCO e uma ¼ parte das natas. Seguidamente, adicionar o resto das natas e o merengue e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Colocar uma placa de pão-de-ló na base da forma e uma placa de pão-de-ló decorativa na lateral.
- Estender uma camada de musse de tangerina, cobrir o centro com migalhas de pão-de-ló de chocolate e deixar arrefecer.
- Preencher a forma até a borda com a musse de prosecco e congelar.
- Cobrir com TOPGLANZ PLUS, adicionar umas gotas de PASTA TANGERINA, marmorear e decorar a gosto.



PASTA RUM DA JAMAICA



Cake de "piña colada"

Receita para 1 forma de 60 x 20 cm

Massa de coco

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,050 kg
Água	0,100 kg
Total	1,065 kg

Massa de ananás

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,375 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
PASTA ANANÁS	0,075 kg
Água	0,125 kg
Total	1,575 kg

Gelatina de rum

NAPPAGE NEUTRO	0,250 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,025 kg
Água	0,200 kg
Total	0,475 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 20 cm. Seguidamente, estender e alisar por cima a massa de ananás.
- Escorrer, cortar em pedaços e espalhar uniformemente sobre a massa 0,500 kg de ananás confitado.
- Cozer a 180 °C durante 50 minutos.
- Pintar com a gelatina de rum e decorar com coco ralado.



