
RECEITAS



3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MELLA TOP BISKUIT:

Seleção de receitas

- 1/ **Palitos de lá reine**
com MELLA TOP BISKUIT e TRISAN
- 2/ **Espiral de creme e caramelo**
com MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL
- 3/ **Espiral de framboesa e baunilha**
com MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL
- 4/ **Semifrio de limão, ananás e curry**
com MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL
- 6/ **Bolo de avelãs**
com MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL
- 8/ **Tarte de baunilha e cerejas**
com MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL
- 9/ **Bolo de iogurte e frutos vermelhos**
com MELLA TOP BISKUIT, MELLA AMAPOLA e 33 DREIDOPPEL
- 10/ **Bolo São Marcos**
com MELLA MUFFIN, MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL
- 12/ **Tronco de chocolate com maçã**
com MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL

Palitos de lá reine com MELLA TOP BISKUIT e TRISAN

Farinha de trigo mole	0,200 kg
MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Ovos	0,600 kg
Açúcar	0,050 kg
MELLA TRIEB	0,010 kg
TRISAN	0,005 kg
Total	1,365 kg

Processo de elaboração

- Bater os ingredientes com varas durante 8 – 10 minutos até emulsionar.
- Cortar o papel de forno (60 x 40 cm) em 5 tiras com 12 cm de largura.
- Com um saco de pasteleiro, dosear tiras de massa com aprox. 3 cm de largura (separadas entre si por uns 3 cm) sobre as tiras de papel de forno.
- Virar as tiras de papel sobre açúcar em pó para que as peças fiquem bem cobertas, virá-las novamente e colocá-las num tabuleiro de forno.
- Cozer a 190 – 200 °C durante 8 – 9 minutos.



Espiral de creme e caramelo com MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	1,000 kg
Ovos	0,600 kg
Claras de ovo	0,200 kg
Total	1,800 kg

- Bater os ingredientes em velocidade rápida durante 8 minutos.
- Verter uma camada fina em tabuleiros e cozer a 240 °C.

Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Água	1,000 kg
Total	1,360 kg

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

BUTTERKARAMELL

C/S

Processo de elaboração

- Cortar o pão-de-ló em tiras de cerca de 20 cm e dispor por cima uma camada fina de creme pasteleiro e uns pontos de BUTTERKARAMELL. Enrolar e congelar.
- Queimar a parte superior com açúcar e decorar a gosto.



Espiral de framboesa e baunilha com MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló de morango

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Ovos	0,400 kg
PASTAROM MORANGO	0,050 kg
Total	0,950 kg

- Bater os ingredientes, esticar em tabuleiros e cozer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.

Gel de framboesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA FRAMBOESA	0,025 kg
Total	0,525 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

Musse de baunilha

Água a 30 °C	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,010 kg
Natas meio batidas	0,500 kg
Total	0,735 kg

- Misturar a água com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA BAUNILHA MORONY.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Estender uma camada fina de musse de baunilha sobre o pão-de-ló de morango e verter linhas de gel de framboesa por cima da musse.
- Cortar tiras com aprox. 3 cm de largura e enrolar formando uma espiral.
- Pintar com TOPGLANZ PLUS e decorar a gosto.



Semifrio de limão, ananás e curry com MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	0,750 kg
Ovos	0,600 kg
Curry em pó	0,010 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Total	1,365 kg

- Bater os ingredientes, verter a massa em tabuleiros e cozer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.
- Depois de cozidas, prensar as bases de pão-de-ló para que fiquem muito finas.

Gel de ananás e limão

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA ANANÁS	0,030 kg
PASTA LIMÃO	0,005 kg
Total	0,535 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

Musse de limão*

Água (morna)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA LIMÃO	0,050 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA LIMÃO.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

* Também pode ser elaborado com FOND ROYAL LIMÓN CL.

Decoração

Massa kataifi	0,050 kg
Manteiga (derretida)	0,030 kg
Açúcar	0,010 kg

- Misturar a massa kataifi com a manteiga derretida e passar por açúcar.
- Formar ninhos, colocar sobre uma folha de silicone e levar ao forno a baixa temperatura até dourar.

Massa kataifi:

Muito utilizada na pastelaria do Médio Oriente, da Grécia e da Turquia, a massa kataifi —também conhecida como kadaif, kanafeh ou kadayif— elabora-se da mesma forma que a massa filo, mas tem forma de aletria muito fina e comprida, semelhante ao *cabello de ángel*.

De sabor neutro, pode utilizar-se tanto na elaboração de pratos doces como salgados.

Processo de elaboração

- Formar uma base intercalando três bases de pão-de-ló e duas camadas de gel de ananás e limão, e colocar numa forma de 30 x 20 cm.
- Em cima, aplicar botões de musse de limão e congelar.
- Depois de congelado, dosear pontos pequenos de gel de ananás e limão nos espaços vazios.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar com os ninhos de massa kataifi.



Bolo de avelãs

com MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL

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.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar discos de 18 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Pão-de-ló de avelãs

MELLA TOP BISKUIT	0,550 kg	
Farinha de avelã torrada	0,080 kg	
Ovos	0,400 kg	
Água	0,050 kg	
Manteiga (cremosa)	0,120 kg	} Derreter e misturar
<u>PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS (derretida)</u>	<u>0,080 kg</u>	
Total	1,280 kg	

- Misturar MELLA TOP BISKUIT, a farinha de avelã, os ovos e a água em velocidade rápida durante cerca de 6 minutos. Seguidamente, adicionar a mistura de manteiga e PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS e misturar até homogeneizar.
- Estender em tabuleiros com 1 cm de espessura.
- Cozer a 220 °C durante 8 – 9 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar discos de 18 cm de diâmetro.

Gel de groselha preta

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
<u>PASTA GROSELHA PRETA</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,420 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

Musse de avelãs

Água (morna)	0,250 kg
FOND ROYAL AVELÃ	0,200 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,450 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL AVELÃ.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Cobrir a base de massa quebrada com uma camada fina de gel de groselha preta e colocar num aro de 22 cm de diâmetro.
- Colocar em cima um disco de pão-de-ló de avelãs. Com um saco de pasteleiro com boquilha lisa, dosear três círculos de gel de groselha preta na margem exterior.
- Seguidamente, cobrir com uma camada de musse de avelãs e repetir o mesmo processo.
- Colocar o terceiro disco de pão-de-ló, alisar e congelar.
- Depois de congelado, desenformar e, com a ajuda de uma boquilha, dosear lágrimas de SCHOKOLADINO derretido pelas margens. Virar e repetir o mesmo processo.
- Cortar o pão-de-ló de avelãs restante aos cubos e espalhá-los por cima do bolo. Terminar a decoração com SCHOKOLADINO e crocante de avelã.



Tarte de baunilha e cerejas com MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	1,000 kg
Ovos	0,600 kg
Claras de ovo	0,200 kg
Total	1,800 kg

- Bater os ingredientes em velocidade rápida durante 8 minutos.
- Verter uma camada fina em tabuleiros e cozer a 240 °C.

Musse de baunilha

Natas com açúcar	1,000 kg
Açúcar	0,200 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,120 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,010 kg
Total	1,330 kg

- Semibater as natas.
- Numa tigela deitar PASTA BAUNILHA MORONY, a solução SANETT e as natas meio batidas e misturar.

MARMORIA CEREJA AMARENA C/S

Calda de Kirschwasser

Calda TPT	0,500 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,040 kg
Total	0,540 kg

Processo de elaboração

- Colocar um disco de pão-de-ló na base da forma, uma tira ao redor e embeber com a calda de Kirschwasser.
- Verter a musse de baunilha e inserir um ponto de MARMORIA CEREJA AMARENA no interior.
- Cobrir com outro disco de pão-de-ló e embeber com a calda.
- Polvilhar com açúcar em pó e decorar a gosto.



Bolo de iogurte e frutos vermelhos com MELLA TOP BISKUIT, MELLA AMAPOLA e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Ovos	0,400 kg
Total	0,900 kg

- Bater os ingredientes, dosear em formas e cozer a 180 °C durante 20 – 25 minutos.

Gel de framboesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA FRAMBOESA	0,025 kg
Total	0,525 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

Musse de iogurte e papoila

Água	0,250 kg
FOND ROYAL IOGURTE	0,125 kg
MELLA AMAPOLA	0,090 kg
Natas batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,965 kg

- Misturar a água com FOND ROYAL IOGURTE e MELLA AMAPOLA.
- Incorporar as natas batidas delicadamente e misturar até homogeneizar.

SCHOKOLADINO

C/S

Processo de elaboração

- Dividir o pão-de-ló em três discos. Em cima de dois discos, verter uma espiral de gel de framboesa e pontos da musse de iogurte e papoila.
- Montar os três discos um por cima do outro, colocando primeiro os dois discos com o recheio.
- Alisar a parte superior do bolo com a musse de iogurte e papoila. Com a ajuda dum saco de pasteleiro, cobrir a parte lateral com SCHOKOLADINO.
- Decorar a gosto com frutos vermelhos.



Bolo São Marcos

com MELLA MUFFIN, MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,175 kg
Óleo vegetal	0,175 kg
Água	0,125 kg
Total	0,975 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira até obter uma massa homogénea.
- Verter a massa em aros, cozer a 180 °C e deixar arrefecer.

Pão-de-ló ao estilo genovês

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Ovos	0,400 kg
Total	0,900 kg

- Bater os ingredientes e verter a massa num tabuleiro.
- Cozer a 220 °C durante 6 – 7 minutos.

Musse de natas

Água (quente)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
Natas meio batidas	0,500 kg
Total	0,725 kg

- Misturar a água quente com FOND ROYAL NEUTRO.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Musse de chocolate

Água (quente)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
Natas meio batidas	0,500 kg
Total	0,725 kg

- Misturar a água quente com FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Creme de pastelaria
SCHOKOLADINO

Processo de elaboração

- Colocar um disco de pão-de-ló na base da forma, verter pontos de musse de natas e tapar com um disco de pão-de-ló ao estilo genovês.
- Repetir o mesmo processo mais duas vezes, primeiro com a musse chocolate e, depois, com a musse de natas.
- Por último, fechar o bolo com outro disco de pão-de-ló.
- Estender por cima uma camada fina de creme de pastelaria, polvilhar com açúcar e caramelizar.
- Decorar a gosto com linhas de SCHOKOLADINO.



Tronco de chocolate com maçã com MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló de cacau

MELLA TOP BISKUIT	1,500 kg
Ovos	0,900 kg
Cacau em pó	0,120 kg
Açúcar em pó	0,120 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,020 kg
Água	0,300 kg
Total	2,960 kg

- Bater os ingredientes em velocidade rápida durante 6 – 8 minutos.
- Dosear a massa em tabuleiros e cozer a 250 °C durante 4 – 6 minutos.

Cilindro de maçã

FRUCHTBACK MAÇÃ	C/S
Uvas passas (maceradas em rum)	C/S
Amêndoas	C/S

- Verter uma tira de FRUCHTBACK MAÇÃ e adicionar as uvas passas e as amêndoas em pedaços.
- Enrolar num papel de forno com uma espessura de 2 cm e congelar.

Musse de maçã

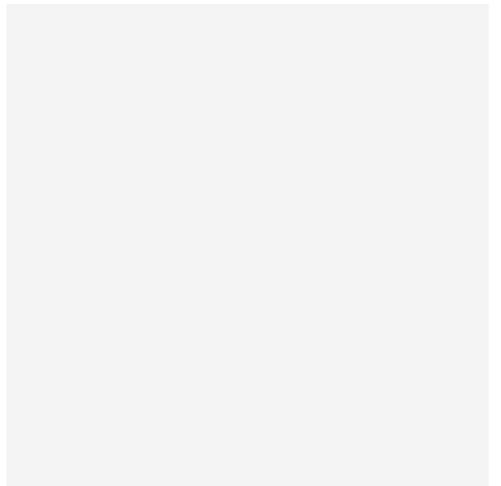
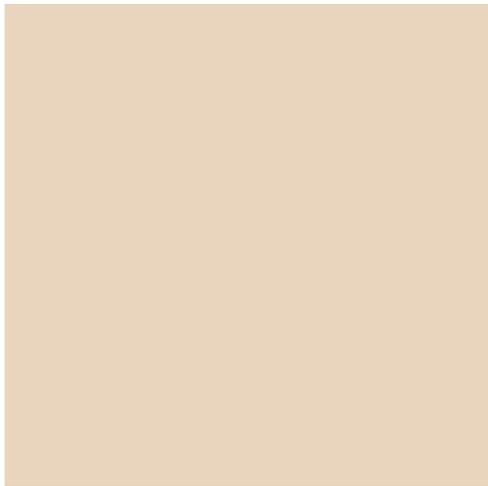
Água (morna)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA MAÇÃ	0,140 kg
Natas batidas sem açúcar	1,000 kg
Total	1,590 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA MAÇÃ.
- Incorporar pouco a pouco as natas batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Colocar uma placa de pão-de-ló de cacau como base e dispor por cima uma camada de musse de maçã.
- Colocar o cilindro de maçã num extremo e enrolar.
- Cobrir e alisar o tronco com o resto da musse de maçã e decorar a gosto com lascas de chocolate.





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 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com