
RECEITAS

ROLLS COM MELLA-HT-SUPERSOFT + 33 DREIDOPPEL

MELLA HT
Supersoft

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Rolls:

Seleção de receitas

- 1/ **Rolls de avelã**
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL
- 3/ **Rolls de canela**
com MELLA-HT-SUPERSOFT e 33 DREIDOPPEL
- 4/ **Rolls de capuchino**
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL
- 6/ **Rolls de caramelo**
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL
- 8/ **Rolls de cereja**
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL
- 10/ **Rolls de chocolate**
com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL
- 12/ **Rolls de coco e ananás**
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL
- 14/ **Rolls de crème brûlée**
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL
- 16/ **Rolls de framboesa**
com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL
- 18/ **Rolls de maçã e uvas passas**
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL
- 20/ **Rolls de laranja e limão**
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL
- 22/ **Rolls de pistácio**
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL
- 24/ **Rolls de queijo, nozes e mel**
com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL e 33 DREIDOPPEL

Rolls de avelã

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
Total	1,146 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,500 kg
Água	1,000 kg
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

Recheio de creme de avelãs

Creme pasteleiro	0,150 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,050 kg
Total	0,200 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com avelãs trituradas.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, pintar com BLITZ FONDANT.



Rolls de canela com MELLA-HT-SUPERSOFT e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
Total	1,146 kg

Recheio de canela

Açúcar mascavado	0,140 kg
Manteiga	0,100 kg
Farinha de trigo	0,050 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Total	0,295 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma pasta homogénea.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo, cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, pintar com BLITZ FONDANT.



Rolls de capuchino

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
Total	1,146 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUUS	0,500 kg
Água	1,000 kg
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

Recheio de creme de café e chocolate

Creme pasteleiro	0,150 kg
PASTA EXPRESSO	0,050 kg
Drops de chocolate branco	0,030 kg
Total	0,230 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada. Reservar no frigorífico.

Glacé de café

BLITZ FONDANT	0,500 kg
PASTA EXPRESSO	0,050 kg
Água	0,050 kg
Total	0,600 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, cobrir com a glacé de café e deixar secar à temperatura ambiente.



Rolls de caramelo

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
Total	1,146 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,500 kg
Água	1,000 kg
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

Recheio de creme de caramelo

Creme pasteleiro	0,150 kg
PASTA TOFFEE	0,030 kg
Total	0,180 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo, cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, decorar com BUTTERKARAMELL e ESFLIP CREME CARAMELO.



Rolls de cereja

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
Total	1,146 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUUS	0,500 kg
Água	1,000 kg
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

Recheio de creme de cereja

Creme pasteleiro	0,125 kg
Farinha de amêndoas	0,015 kg
MARMORIA CEREJA AMARENA	0,035 kg
Total	0,175 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada. Reservar no frigorífico.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, pintar com BLITZ FONDANT e decorar com EISFLIP CEREJA.



Rolls de chocolate

com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA CHOCO MUFFIN,
MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
Total	1,146 kg

Recheio de creme de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,100 kg
Ovos	0,035 kg
Óleo vegetal	0,035 kg
Água	0,020 kg
Total	0,190 kg

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

Drops de chocolate C/S

Crumble de cacau

MELLA COOKIE	0,230 kg
Manteiga	0,110 kg
Açúcar	0,035 kg
Cacau em pó	0,025 kg
Total	0,400 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada. Reservar no frigorífico.

Banho de chocolate

BLANCOLADINO	0,500 kg
MARMORIA GIANDUJA	0,150 kg
Total	0,650 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar. Reservar à temperatura ambiente.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior, polvilhar com os drops de chocolate e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com o crumble de cacau.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, cobrir com o banho de chocolate à temperatura ambiente.



Rolls de coco e ananás

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
<u>Água</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUUS	0,500 kg
<u>Água</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

Recheio de creme de coco

Creme pasteleiro	0,150 kg
<u>PASTA LEITE DE COCO</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,175 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Manteiga</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada. Reservar no frigorífico.

Compota de ananás

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
<u>PASTA ANANÁS</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,225 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.
- Disponer a mistura num saco de pasteleiro e reservar no frigorífico.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, decorar com a compota de ananás, BLITZ FONDANT e PASTA ANANÁS.



Rolls de crème brûlée com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
Total	1,146 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,500 kg
Água	1,000 kg
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

Recheio de creme de caramelo

Creme pasteleiro	0,600 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Total	0,608 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo, cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, cortar ao meio, rechear com o resto do creme e queimar.



Rolls de framboesa

com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
Total	1,146 kg

Recheio de creme de framboesa

MELLA MUFFIN	0,100 kg
Ovos	0,050 kg
Óleo vegetal	0,035 kg
PASTA FRAMBOESA	0,025 kg
Água	0,020 kg
Total	0,230 kg

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

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada. Reservar no frigorífico.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, decorar com EISFLIP MORANGO.



Rolls de maçã e uvas passas com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
<u>Água</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUUS	0,500 kg
<u>Água</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

Recheio de creme de maçã

Creme pasteleiro	0,125 kg
FRUCHTBACK MAÇÃ	0,050 kg
<u>Uvas passas</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,200 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Manteiga</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada. Reservar no frigorífico.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, pintar com BLITZ FONDANT.



Rolls de laranja e limão

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
<u>Água</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,500 kg
<u>Água</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

Recheio de creme de laranja

Creme pasteleiro	0,125 kg
ORANGEAT	0,030 kg
<u>PASTA LARANJA</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,180 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

Glacé de limão

Açúcar em pó	0,800 kg
PASTA LIMÃO	0,040 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
<u>Água/Sumo de limão</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,050 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo, cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, cobrir com a glacé de limão, deixar secar à temperatura ambiente e decorar com MARMORIA LARANJA.



Rolls de pistácio

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
Total	1,146 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,500 kg
Água	1,000 kg
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

Recheio de creme de pistácio

Creme pasteleiro	0,150 kg
Farinha de amêndoas	0,015 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,035 kg
Total	0,200 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo, cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, pintar com BLITZ FONDANT e decorar com granulado de pistácio.



Rolls de queijo, nozes e mel com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
Total	1,146 kg

Recheio de creme de queijo

Queijo tipo quark	0,100 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,050 kg
Ovos	0,030 kg
Água	0,050 kg
Total	0,230 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

Nozes trituradas C/S

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior, polvilhar com as nozes trituradas e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com nozes.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, decorar com EISFLIP MEL.



