
RECETARIO MAZAPANES

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Mazapanes de albaricoque con pasas con AROMA LIMÓN EUROPA y PASTA ALBARICOQUE

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 ALBARICOQUE	0,040 kg
Albaricoques deshidratados	0,100 kg
Pasas	0,100 kg
Total	1,240 kg

Azúcar en grano C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar el mazapán con PASTA ALBARICOQUE, las pasas y los albaricoques deshidratados.
- Formar pequeñas bolas y rebozar con azúcar en grano.
- Cocer a 240 – 250 °C durante 5 minutos.



Mazapanes de chocolate blanco y arándanos

con AROMA LIMÓN EUROPA, PASTA ARÁNDANOS y PASTA LIMÓN

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 ARÁNDANOS	0,050 kg
PASTA LIMÓN	0,010 kg
Total	1,060 kg

Chocolate blanco C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar el mazapán con PASTA ARÁNDANOS y PASTA LIMÓN.
- Formar pequeñas bolas y bañar con chocolate blanco.



Mazapanes de coco y frambuesa con AROMA LIMÓN EUROPA, PASTA LECHE DE COCO y PASTA FRAMBUESA

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 LECHE DE COCO	0,050 kg
PASTA FRAMBUESA	0,040 kg
Total	1,090 kg

Coco rallado C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar el mazapán con PASTA LECHE DE COCO y PASTA FRAMBUESA.
- Formar pequeñas bolas y rebozar con coco rallado.
- Cocer a 240 – 250 °C durante 5 minutos.



Mazapanes de Irish Cream al café con AROMA LIMÓN EUROPA, PASTA IRISH CREAM y PASTA LATTE MACCHIATO

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.



Mazapanes de lima y chocolate blanco con AROMA LIMÓN EUROPA y PASTA LIMA

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 LIMA	0,040 kg
Drops de chocolate blanco	0,100 kg
Total	1,140 kg

Azúcar glas

C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar el mazapán con PASTA LIMA y los drops de chocolate blanco.
- Formar pequeñas bolas y rebozar con azúcar glas.
- Cocer a 240 – 250 °C durante 5 minutos.



Mazapanes de mandarina con AROMA LIMÓN EUROPA y PASTA MANDARINA

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 MANDARINA	0,060 kg
Total	1,060 kg

Azúcar glas C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar el mazapán con PASTA MANDARINA.
- Formar pequeñas bolas y rebozar con azúcar glas.
- Cocer a 240 – 250 °C durante 5 minutos.



Mazapanes de marc de champagne y fresa con AROMA LIMÓN EUROPA, PASTA FRESA y PASTA MARC DE CHAMPAGNE

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



Mazapanes de naranja y almendras caramelizadas

con AROMA LIMÓN EUROPA, PASTA NARANJA y PASTA ALMENDRAS DE VIENA

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 NARANJA	0,040 kg
PASTA ALMENDRAS DE VIENA	0,025 kg
Total	1,065 kg

Azúcar glas C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar el mazapán con PASTA NARANJA y PASTA ALMENDRAS DE VIENA.
- Formar pequeñas bolas y rebozar con azúcar glas.
- Cocer a 240 – 250 °C durante 5 minutos.



Mazapanes de pistacho con PASTA PISTACHO PULPA 100

Mazapán base

Harina de almendra	0,500 kg
Azúcar glas	0,500 kg
Huevo, agua o claras de huevo (aprox.)	0,060 kg
Total	1,060 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.

Mazapán

Mazapán base	1,060 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,100 kg
Granillo de pistacho	0,050 kg
Total	1,210 kg

Cobertura

Chocolate blanco	0,500 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,100 kg
Total	0,600 kg

- Fundir el chocolate blanco y mezclar con PASTA PISTACHO PULPA 100.

Proceso de elaboración

- Mezclar el mazapán con PASTA PISTACHO PULPA 100 y el granillo de pistacho.
- Formar pequeñas bolas de 0,015 kg.
- Cocer a 220 °C durante 5 minutos y dejar enfriar.
- Bañar los mazapanes con la cobertura y espolvorear con granillo de pistacho o pistacho en polvo.



Mazapanes de plátano y chocolate con AROMA LIMÓN EUROPA y PASTA PLÁTANO

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.

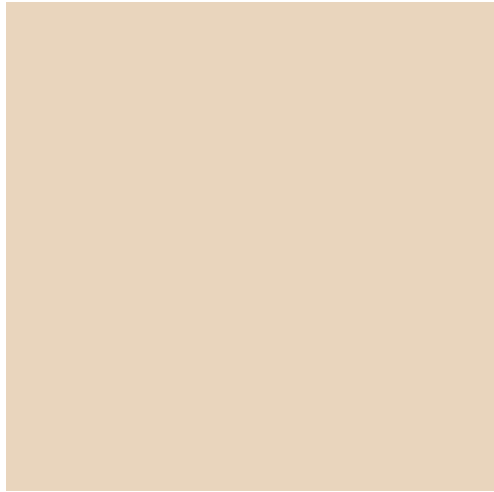
Mazapán	1,000 kg
PASTA PLÁTANO	0,050 kg
Drops de chocolate negro	0,120 kg
Total	1,170 kg

Chocolate blanco con colorante amarillo	C/S
Cacao en polvo	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar el mazapán con PASTA PLÁTANO y los drops de chocolate.
- Formar pequeñas bolas y bañar con el chocolate.
- Espolvorear con cacao en polvo.





3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



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