

---

# RECETARIO

---



**3 DREIDOPPEL**  
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



## MELLA MUFFIN:

### Selección de recetas

- 1/ Cake con albaricoque
- 2/ Cake con crema y fruta fresca
- 3/ Cake con drops de chocolate y cerezas amarena
- 4/ Cake de cerezas y queso fresco
- 5/ Cake de chocolate y coco
- 6/ Cake de manzana y nueces
- 7/ Cake de piña colada
- 8/ Cake de zanahoria
- 9/ Surtido de muffins
- 11/ Tarta San Marcos
- 13/ Cupcakes de yogur
- 14/ Cake de mango con frambuesas
- 15/ Bizcocho de Navidad
- 16/ Bizcochitos de crema y caramelo
- 17/ Bizcochitos de mandarina y canela

## Cake con albaricoque con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para una bandeja de 60 x 20 cm

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,090 kg
Agua	0,220 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,140 kg

Albaricoque (mitades)	0,900 kg
Almendras laminadas tostadas	C/S

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Colocar uniformemente las mitades de albaricoque sobre la masa.
- Cocer a 180 °C durante 60 – 70 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, pintar con TOPGLANZ PLUS (gelatina) y decorar con las almendras laminadas tostadas.



## Cake con crema y fruta fresca con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
Agua	0,165 kg
<b>Total</b>	<b>1,540 kg</b>

### Crema pastelera

LA VÉNUS	0,400 kg
PASTA VAINILLA MORONY	C/S
Agua	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema homogénea.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 – 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Cubrir uniformemente con una capa de crema pastelera, decorar al gusto fruta natural y pintar con NAPPAGE NEUTRO (gelatina).





# Cake con drops de chocolate y cerezas amarena con MELLA MUFFIN

Receta para 10 moldes de 16 cm de diámetro

MELLA MUFFIN	1,600 kg
Huevo	0,800 kg
Aceite vegetal	0,480 kg
Agua	0,200 kg
<u>Drops de chocolate</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	3,330 kg

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate) en batidora con pala y a velocidad media durante 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla.
- Extender 0,350 kg de masa en cada molde y espolvorear con 0,100 kg de cerezas amarena y 0,050 kg de crumble.
- Cocer a 180 °C durante 25 – 30 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C) y dejar enfriar.
- Una vez fríos, cubrir los cakes con azúcar glas.



## Cake de cerezas y queso fresco con MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE y LA VÉNUMS

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>2,050 kg</b>

### Crumble

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>1,400 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

### Crema de queso

LA VÉNUMS	0,350 kg
Agua	1,000 kg
Queso fresco tipo quark	0,300 kg
<b>Total</b>	<b>1,650 kg</b>

- Mezclar LA VÉNUMS con el agua en batidora con varillas.
- Una vez tengamos una textura homogénea, añadir el queso fresco y mezclar.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Con una manga pastelera, dosificar “botones” intercalados de crema de queso y cerezas amarena.
- Espolvorear abundantemente con crumble.
- Cocer a 180 °C durante 35 – 40 minutos y dejar enfriar.
- Cortar en porciones del tamaño deseado.



## Cake de chocolate y coco con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja 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
<b>Total</b>	<b>1,065 kg</b>

### Masa de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,930 kg</b>

### 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 una bandeja de 60 x 20 cm. A continuación, extender por encima la masa de chocolate y, con una rasqueta, presionar varias veces sobre la masa.
- Cocer a 180 °C durante 45 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, espolvorear con cacao en polvo, esparcir drops de chocolate y cortar en porciones del tamaño deseado.



## Cake de manzana y nueces con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

### Masa de nueces

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Huevo	0,125 kg
Aceite vegetal	0,080 kg
Nueces	0,040 kg
PASTA NUECES	0,005 kg
Agua	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>0,540 kg</b>

### Masa de manzana

MELLA MUFFIN	0,375 kg
Huevo	0,190 kg
Aceite vegetal	0,125 kg
PASTA MANZANA	0,025 kg
Agua	0,060 kg
<b>Total</b>	<b>0,775 kg</b>

### 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 nueces en una bandeja de 60 x 10 cm. A continuación, extender y alisar por encima la masa de manzana.
- Inyectar “botones” de FRUCHTBACK MANZANA entre las dos masas, dejando 2 – 3 cm de espacio entre ellos.
- Cocer a 170 °C durante 35 minutos.
- Pintar abundantemente con NAPPAGE NEUTRO (gelatina) y decorar con gotas de BLITZ FONDANT y nueces.





## Cake de piña colada con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja 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
<b>Total</b>	<b>1,065 kg</b>

### 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
<b>Total</b>	<b>1,575 kg</b>

### Gelatina de ron

NAPPAGE NEUTRO	0,250 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,025 kg
Agua	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>0,475 kg</b>

### 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 una bandeja 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.



## Cake de zanahoria con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Zanahoria rallada (escurrida)*	0,500 kg
Huevo	0,450 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Harina de trigo	0,200 kg
Azúcar moreno	0,100 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,100 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
LEBKUCHEN	0,006 kg
<b>Total</b>	<b>2,426 kg</b>

\* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda añadir 0,100 kg de agua.

### Crema de queso fresco

FOND ROYAL NEUTRO	0,130 kg
Agua a 25 °C	0,130 kg
<b>Queso fresco</b>	<b>0,700 kg</b>
<b>Total</b>	<b>0,960 kg</b>

- Mezclar FOND ROYAL NEUTRO con el agua. A continuación, añadir el queso fresco y mezclar durante 3 minutos.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 60 minutos.
- Cubrir con la crema de queso fresco y decorar con zanahorias de mazapán.



## Surtido de muffins

con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

### Masa base de muffin

MELLA MUFFIN	10,000 kg
Huevo	4,000 kg
Aceite vegetal	3,300 kg
<u>Agua</u>	<u>2,500 kg</u>
Total	19,800 kg

### Masa base de muffin de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	10,000 kg
Huevo	3,500 kg
Aceite vegetal	3,600 kg
<u>Agua</u>	<u>2,200 kg</u>
Total	19,300 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.
- Añadir el relleno y la PASTA deseados, mezclar, escudillar la masa en cápsulas y cocer a 200 °C, bajando a 190 °C.
- Transcurridos 3 minutos, aplicar vapor (solo en MELLA MUFFIN) y cocer con el tiro cerrado 20 minutos en total (según el tamaño de la cápsula).

### Muffin de mandarina y canela

Masa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA MANDARINA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

### Decoración

Azúcar	0,300 kg
<u>AROMA CANELA</u>	<u>0,003 kg</u>
Total	0,303 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Decorar abundantemente los muffins y cocer.

### Muffin de plátano y chocolate

Masa base de muffin	1,000 kg
Drops de chocolate	0,150 kg
<u>PASTA PLÁTANO</u>	<u>0,060 kg</u>
Total	1,210 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto.

**Muffin de manzana**

Masa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA MANZANA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar la masa llenando  $\frac{3}{4}$  partes de las cápsulas.
- Con una manga pastelera, inyectar 0,020 kg de FRUCHTBACK MANZANA.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto con crumble.

**Muffin de latte macchiato**

Masa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA LATTE MACCHIATO</u>	<u>0,040 kg</u>
Total	1,040 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto.

**Muffin de nueces y panettone**

Masa base de muffin	1,000 kg
Nueces troceadas	0,100 kg
<u>AROMA PANETTONE</u>	<u>0,010 kg</u>
Total	1,110 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto.

**Muffin de doble chocolate**

Masa base de muffin de chocolate	1,000 kg
<u>Drops de chocolate con leche</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,150 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto.





# Tarta San Marcos

con MELLA MUFFIN, MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

## Bizcocho

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,175 kg
Aceite vegetal	0,175 kg
<u>Agua</u>	<u>0,125 kg</u>
Total	0,975 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora hasta obtener una masa homogénea.
- Escudillar la masa en aros, cocer a 180 °C y dejar enfriar.

## Bizcocho tipo genovés

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

- Montar los ingredientes y escudillar la masa en una plancha.
- Cocer a 220 °C durante 6 – 7 minutos.

## Mousse de nata

Agua (caliente)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
<u>Nata semimontada</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,725 kg

- Mezclar el agua caliente con FOND ROYAL NEUTRO.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

## Mousse de chocolate

Agua (caliente)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
<u>Nata semimontada</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,725 kg

- Mezclar el agua caliente con FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Yema pastelera  
SCHOKOLADINO

## Proceso de elaboración

- Colocar un disco de bizcocho en la base del molde, escudillar puntos de mousse de nata y tapar con un disco de bizcocho tipo genovés.
- Repetir el mismo proceso dos veces más, primero con la mousse de chocolate y, después, con la mousse de nata.
- Por último, cerrar la tarta con otro disco de bizcocho.
- Extender por encima una fina capa de yema pastelera, espolvorear con azúcar y caramelizar.
- Decorar al gusto con unas líneas de SCHOKOLADINO.



## Cupcakes de yogur con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

### Masa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,340 kg
Agua	0,160 kg
<b>Total</b>	<b>2,000 kg</b>

### Masa de yogur

CHEESECAKE MIX	0,250 kg
Agua a 45 °C	0,250 kg
Yogur 10% M.G.	0,425 kg
<b>Total</b>	<b>0,925 kg</b>

### Decoración

Nueces caramelizadas o pistachos troceados  
Fruta fresca

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas y cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C. Transcurridos 3 minutos, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado 20 minutos (en total).
- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el yogur y batir durante 3 minutos.
- Aromatizar la mezcla con PASTA LATTE MACCHIATO, PASTA FRAMBUESA o PASTA PLÁTANO y esperar unos minutos.
- Una vez las masas han adquirido textura, cubrir los cupcakes, decorar con nueces caramelizadas, pistachos troceados o fruta fresca y dejar enfriar.



## Cake de mango con frambuesas con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

### Masa

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA MANGO	0,070 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,095 kg

### Decoración

Almendras laminadas tostadas  
Frambuesas frescas  
Azúcar antihumedad

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Esparcir por encima las frambuesas y las almendras laminadas.
- Cocer a 170 °C durante 35 – 40 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, espolvorear con azúcar antihumedad.





## Bizcocho de Navidad con MELLA MUFFIN y AROMA PANETTONE

### Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Mantequilla (pomada)	0,350 kg
Huevo	0,350 kg
AROMA PANETTONE	0,050 kg
Agua	0,250 kg
Picadillo de frutas	0,300 kg
Pasas	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>2,400 kg</b>

### Decoración

Azúcar	0,200 kg
Almendras fileteadas	0,100 kg
AROMA PANETTONE	0,010 kg
Canela en polvo	0,010 kg
<b>Total</b>	<b>0,320 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa (excepto el picadillo de frutas y las pasas) en batidora con pala a velocidad rápida 2 minutos.
- Rebozar la fruta con un poco de harina, incorporar y mezclar con el resto durante 1 minuto.
- Extender la masa en un molde con forma de árbol de Navidad y aplicar la decoración por encima.
- Cocer a 180 °C durante 45 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, espolvorear con azúcar glas.



## Bizcochitos de crema y caramelo con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
Harina	0,100 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>2,150 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Espolvorear con azúcar glas.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.

### Crema pastelera

LA VENUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Agua	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,360 kg</b>

- Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una textura lisa y brillante. Reservar.

### BUTTERKARAMEL

C/S

### Proceso de elaboración

- Escudillar entre dos bases la crema y en el centro inyectar un punto de BUTTERKARAMEL.
- Decorar el borde con PERLAS DE COLORES.



## Bizcochitos de mandarina y canela con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
Harina	0,100 kg
PASTA MANDARINA	0,100 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>2,250 kg</b>

### Azúcar de canela

Azúcar en grano	C/S
PASTA CANELA	C/S

- Mezclar el azúcar en grano con unas gotas de PASTA CANELA hasta que este ligeramente húmedo.

### Crema de mandarina

PASTA MANDARINA	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
<b>Total</b>	<b>0,540 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Decorar por encima con azúcar de canela.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases la crema de mandarina.



