
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
Total	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
Total	1,540 kg

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
Total	2,050 kg

Crumble

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Total	1,400 kg

- 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
Total	1,650 kg

- 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
Total	1,065 kg

Masa de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,930 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.
- 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
Total	0,540 kg

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
Total	0,775 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.
- 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
Total	1,065 kg

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
Total	1,575 kg

Gelatina de ron

NAPPAGE NEUTRO	0,250 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,025 kg
Agua	0,200 kg
Total	0,475 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.
- 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
Total	2,426 kg

* 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
Queso fresco	0,700 kg
Total	0,960 kg

- 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
Total	2,000 kg

Masa de yogur

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

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
Total	2,400 kg

Decoración

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

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
Total	2,150 kg

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
Total	1,360 kg

- 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
Total	2,250 kg

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.

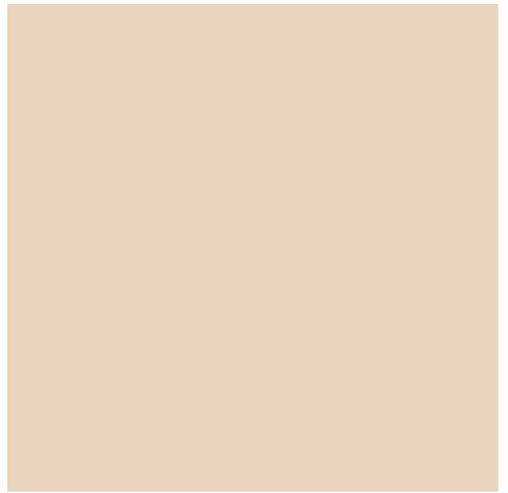
Crema de mandarina

PASTA MANDARINA	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
Total	0,540 kg

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.





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