
RECEITAS



3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MELLA MUFFIN:

Seleção de receitas

- 1/ Cake com alperce
- 2/ Cake com creme e fruta fresca
- 3/ Cake com drops de chocolate e cerejas amarena
- 4/ Cake de cerejas y queijo fresco
- 5/ Cake de chocolate e coco
- 6/ Cake de maçã e nozes
- 7/ Cake de “piña colada”
- 8/ Cake de cenoura
- 9/ Sortido de muffins
- 11/ Bolo São Marcos
- 13/ Cupcakes de iogurte
- 14/ Cake de manga com framboesas
- 15/ Bolo natalício
- 16/ Biscoitos de creme e caramelo
- 17/ Biscoitos de tangerina e canela

Cake com alperce com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
PASTA ALPERCE	0,090 kg
Água	0,220 kg
Total	2,140 kg

Alperce (metades)	0,900 kg
Amêndoas fatiadas torradas	C/S

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Colocar uniformemente as metades de alperce sobre a massa.
- Cozer a 180 °C durante 60 – 70 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, pintar com TOPGLANZ PLUS (gelatina) e decorar com as amêndoas fatiadas torradas.



Cake com creme e fruta fresca com MELLA MUFFIN, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,375 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
Água	0,165 kg
Total	1,540 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,400 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	C/S
Água	1,000 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme homogéneo.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir uniformemente com uma camada de creme pasteleiro, decorar a gosto com fruta natural e pintar com NAPPAGE NEUTRO (gelatina).



Cake com drops de chocolate e cerejas amarena

com MELLA MUFFIN

Receita para 10 formas de 16 cm de diâmetro

MELLA MUFFIN	1,600 kg
Ovos	0,800 kg
Óleo vegetal	0,480 kg
Água	0,200 kg
<u>Drops de chocolate</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	3,330 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os drops de chocolate) na batedeira com a raquete e em velocidade média durante 3 minutos até conseguir uma massa homogênea.
- Adicionar os drops de chocolate no final da mistura.
- Estender 0,350 kg de massa em cada forma e polvilhar com 0,100 kg de cerejas amarena e 0,050 kg de crumble.
- Cozer a 180 °C durante 25 – 30 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C) e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, cobrir os cakes com açúcar em pó.



Cake de cerejas e queijo fresco com MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e LA VÉNUM

Receita para 1 tabulero de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
Água	0,220 kg
Total	2,050 kg

Crumble

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

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada.

Creme de queijo

LA VÉNUM	0,350 kg
Água	1,000 kg
Queijo fresco tipo quark	0,300 kg
Total	1,650 kg

- Misturar LA VÉNUM com a água na batedeira com varas.
- Assim que tenhamos uma textura homogénea, acrescentar o queijo fresco e misturar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Com um saco de pasteleiro, tender “botões” intercalados de creme de queijo e cerejas amarela.
- Polvilhar abundantemente com crumble.
- Cozer a 180 °C durante 35 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar em porções do tamanho desejado.



Cake de chocolate e coco

com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa de coco

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,050 kg
Água	0,100 kg
Total	1,065 kg

Massa de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,360 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,220 kg
Total	1,930 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa de coco num tabuleiro de 60 x 20 cm. Seguidamente, estender e alisar por cima a massa de chocolate e com uma raspa plástica pressionar várias vezes sobre a massa.
- Cozer a 180 °C durante 45 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, polvilhar com cacau em pó, espalhar drops de chocolate e cortar em porções do tamanho desejado.



Cake de maçã e nozes com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

Massa de nozes

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Ovos	0,125 kg
Óleo vegetal	0,080 kg
Nozes	0,040 kg
PASTA NOZES	0,005 kg
Água	0,040 kg
Total	0,540 kg

Massa de maçã

MELLA MUFFIN	0,375 kg
Ovos	0,190 kg
Óleo vegetal	0,125 kg
PASTA MAÇÃ	0,025 kg
Água	0,060 kg
Total	0,775 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa de nozes num tabuleiro de 60 x 10 cm. Seguidamente, estender e alisar por cima a massa de maçã.
- Injetar “botões” de FRUCHTBACK MAÇÃ entre as duas massas, deixando 2 – 3 cm de espaço entre eles.
- Cozer a 170 °C durante 35 minutos.
- Pintar abundantemente com NAPPAGE NEUTRO (gelatina) e decorar com gotas de BLITZ FONDANT e nozes.



Cake de “piña colada” com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa de coco

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,050 kg
Água	0,100 kg
Total	1,065 kg

Massa de ananás

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,375 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
PASTA ANANÁS	0,075 kg
Água	0,125 kg
Total	1,575 kg

Gelatina de rum

NAPPAGE NEUTRO	0,250 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,025 kg
Água	0,200 kg
Total	0,475 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa de coco num tabuleiro de 60 x 20 cm. Seguidamente, estender e alisar por cima a massa de ananás.
- Escorrer, cortar em pedaços e espalhar uniformemente sobre a massa 0,500 kg de ananás confitado.
- Cozer a 180 °C durante 50 minutos.
- Pintar com a gelatina de rum e decorar com coco ralado.



Cake de cenoura com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Cenoura ralada (escorrida)*	0,500 kg
Ovos	0,450 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Farinha de trigo	0,200 kg
Açúcar mascavado	0,100 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,100 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
LEBKUCHEN	0,006 kg
Total	2,426 kg

* Se a cenoura está pouco hidratada, recomenda-se a adição de 0,100 kg de água.

Creme de queijo fresco

FOND ROYAL NEUTRO	0,130 kg
Água a 25 °C	0,130 kg
Queijo fresco	0,700 kg
Total	0,960 kg

- Misturar FOND ROYAL NEUTRO com a água. Seguidamente, adicionar o queijo fresco e misturar durante 3 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 60 minutos.
- Cobrir com o creme de queijo fresco e decorar com cenouras de maço.



Sortido de muffins

com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Massa base de muffin

MELLA MUFFIN	10,000 kg
Ovos	4,000 kg
Óleo vegetal	3,300 kg
<u>Água</u>	<u>2,500 kg</u>
Total	19,800 kg

Massa base de muffin de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	10,000 kg
Ovos	3,500 kg
Óleo vegetal	3,600 kg
<u>Água</u>	<u>2,200 kg</u>
Total	19,300 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Adicionar o recheio e a PASTA desejados, misturar, dosear a massa nas cápsulas e cozer a 200 °C, baixando para 190 °C.
- Decorridos 3 minutos, aplicar vapor (somente em MELLA MUFFIN) e cozer com o registo fechado 20 minutos em total (segundo o tamanho da cápsula).

Muffin de tangerina e canela

Massa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA TANGERINA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

Decoração

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

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Decorar abundantemente os muffins e cozer.

Muffin de banana e chocolate

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

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.

Muffin de maçã

Massa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA MAÇÃ</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear a massa enchendo $\frac{3}{4}$ partes das cápsulas.
- Com um saco de pasteleiro, injetar 0,020 kg de FRUCHTBACK MAÇÃ.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto com crumble.

Muffin de latte macchiato

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

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.

Muffin de nozes e panetone

Massa base de muffin	1,000 kg
Nozes em pedaços	0,100 kg
<u>AROMA PANETONE</u>	<u>0,010 kg</u>
Total	1,110 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.

Muffin de duplo chocolate

Massa base de muffin de chocolate	1,000 kg
<u>Drops de chocolate de leite</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,150 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.



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
<u>Água</u>	<u>0,125 kg</u>
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
<u>Natas meio batidas</u>	<u>0,500 kg</u>
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
<u>Natas meio batidas</u>	<u>0,500 kg</u>
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.



Cupcakes de iogurte com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Massa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,340 kg
Água	0,160 kg
Total	2,000 kg

Massa de iogurte

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

Decoração

Nozes caramelizadas ou pistácios cortados
Fruta fresca

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Verter a massa em recipientes e cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C. Após 3 minutos, aplicar vapor e cozer com o registo fechado durante 20 minutos (no total).
- Misturar o CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o iogurte e bater durante 3 minutos.
- Aromatizar a mistura com PASTA LATTE MACCHIATO, PASTA FRAMBOESA ou PASTA BANANA e aguardar alguns minutos.
- Assim que as massas tenham adquirido textura, cobrir os cupcakes, decorar com nozes caramelizadas, pistácios cortados ou fruta fresca e deixar arrefecer.



Cake de manga com framboesas com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA MANGA	0,070 kg
Água	0,110 kg
Total	1,095 kg

Decoração

Amêndoas fatiadas torradas
Framboesas frescas
Açúcar anti-humidade

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Espalhar por cima as framboesas e as amêndoas fatiadas.
- Cozer a 170 °C durante 35 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, polvilhar com açúcar anti-humidade.



Bolo natalício com MELLA MUFFIN e AROMA PANETTONE

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Manteiga (cremosa)	0,350 kg
Ovos	0,350 kg
AROMA PANETTONE	0,050 kg
Água	0,250 kg
Picado de frutas	0,300 kg
Passas	0,100 kg
Total	2,400 kg

Decoração

Açúcar	0,200 kg
Amêndoas fatiadas	0,100 kg
AROMA PANETTONE	0,010 kg
Canela em pó	0,010 kg
Total	0,320 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa (exceto o picado de frutas e as passas) na batedeira com a raquete em velocidade rápida 2 minutos.
- Decorar a fruta com um pouco de farinha, incorporar e misturar com o resto durante 1 minuto.
- Estender a massa numa forma com forma de árvore de Natal e aplicar a decoração por cima.
- Cozer a 180 °C durante 45 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecer, polvilhar com açúcar em pó.



Biscoitos de creme e caramelo com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
Farinha	0,100 kg
Água	0,220 kg
Total	2,150 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em 1ª velocidade durante 5 minutos.
- Injetar botões.
- Polvilhar com açúcar em pó.
- Cozer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.

Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Água	1,000 kg
Total	4,200 kg

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

BUTTERKARAMEL

C/S

Processo de elaboração

- Dosificar “botões” da creme entre as duas bases e inserir um ponto de BUTTERKARAMEL no centro.
- Decorar a borda com PÉROLAS COM CORES.



Biscoitos de tangerina e canela com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
Farinha	0,100 kg
PASTA TANGERINA	0,100 kg
Água	0,220 kg
Total	2,250 kg

Açúcar de canela

Açúcar granulado	C/S
PASTA CANELA	C/S

- Misturar o açúcar granulado com umas gotas de PASTA CANELA até que esteja ligeiramente húmido.

Creme de tangerina

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

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em 1ª velocidade durante 5 minutos.
- Injetar botões.
- Decorar com açúcar de canela.
- Cozer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Dosificar “botões” da creme de tangerina entre as duas bases.



