
RECETARIO

ROLLS CON MELLA-HT-SUPERSOFT + 33 DREIDOPPEL

MELLA HT
Supersoft

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Rolls:

Selección de recetas

- 1/ **Rolls de avellana**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y 33 DREIDOPPEL
- 3/ **Rolls de canela**
con MELLA-HT-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL
- 4/ **Rolls de capuchino**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL
- 6/ **Rolls de caramelo**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y 33 DREIDOPPEL
- 8/ **Rolls de cereza**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL
- 10/ **Rolls de chocolate**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA COOKIE
y 33 DREIDOPPEL
- 12/ **Rolls de coco y piña**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL
- 14/ **Rolls de crema catalana**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y 33 DREIDOPPEL
- 16/ **Rolls de frambuesa**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL
- 18/ **Rolls de manzana y pasas**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL
- 20/ **Rolls de naranja y limón**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y 33 DREIDOPPEL
- 22/ **Rolls de pistacho**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y 33 DREIDOPPEL
- 24/ **Rolls de queso, nueces y miel**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y 33 DREIDOPPEL

Rolls de avellana

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Crema pastelera

LA VÉNUM	0,500 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Reservar en la nevera.

Relleno de crema de avellana

Crema pastelera	0,150 kg
<u>PASTA AVELLANA CON TROZOS</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,200 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con avellanas machacadas.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, pintar con BLITZ FONDANT.



Rolls de canela

con MELLA-HT-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
Agua	0,250 kg
Total	1,146 kg

Relleno de canela

Azúcar moreno	0,140 kg
Mantequilla	0,100 kg
Harina de trigo	0,050 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Total	0,295 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo, cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, pintar con BLITZ FONDANT.



Rolls de capuchino

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Crema pastelera

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

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Reservar en la nevera.

Relleno de crema de café y chocolate

Crema pastelera	0,150 kg
PASTA ESPRESSO	0,050 kg
<u>Drops de chocolate blanco</u>	<u>0,030 kg</u>
Total	0,230 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Crumble

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

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

Glasa de café

BLITZ FONDANT	0,500 kg
PASTA ESPRESSO	0,050 kg
<u>Agua</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,600 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, glasear con la glasa de café y dejar secar a temperatura ambiente.



Rolls de caramelo

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Crema pastelera

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

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Reservar en la nevera.

Relleno de crema de caramelo

Crema pastelera	0,150 kg
<u>PASTA TOFFEE</u>	<u>0,030 kg</u>
Total	0,180 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo, cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, decorar con BUTTERKARAMELL y ESFLIP CREMA CAMELO.



Rolls de cereza

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Crema pastelera

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

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Reservar en la nevera.

Relleno de crema de cereza

Crema pastelera	0,125 kg
Harina de almendra	0,015 kg
<u>MARMORIA CEREZA AMARENA</u>	<u>0,035 kg</u>
Total	0,175 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Crumble

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

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, pintar con BLITZ FONDANT y decorar con EISFLIP CEREZA.



Rolls de chocolate

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA CHOCO MUFFIN,
MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Relleno de crema de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,100 kg
Huevo	0,035 kg
Aceite vegetal	0,035 kg
<u>Agua</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,190 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.

Drops de chocolate C/S

Crumble de cacao

MELLA COOKIE	0,230 kg
Mantequilla	0,110 kg
Azúcar	0,035 kg
<u>Cacao en polvo</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,400 kg

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

Baño de chocolate

BLANCOLADINO	0,500 kg
<u>MARMORIA GIANDUJA</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	0,650 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar. Reservar a temperatura ambiente.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, espolvorear con los drops de chocolate y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble de cacao.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, cubrir con el baño de chocolate a temperatura ambiente.



Rolls de coco y piña

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Crema pastelera

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

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Reservar en la nevera.

Relleno de crema de coco

Crema pastelera	0,150 kg
<u>PASTA LECHE DE COCO</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,175 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Crumble

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

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

Mermelada de piña

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

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.
- Disponer la mezcla en una manga pastelera y reservar en la nevera.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, decorar con la mermelada de piña, BLITZ FONDANT y PASTA PIÑA.



Rolls de crema catalana con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Crema pastelera

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

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Reservar en la nevera.

Relleno de crema de caramelo

Crema pastelera	0,600 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
<u>AROMA CANELA</u>	<u>0,003 kg</u>
Total	0,608 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo, cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, cortar por la mitad, rellenar con el resto de la crema y quemar con pala.



Rolls de frambuesa

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Relleno de crema de frambuesa

MELLA MUFFIN	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
Aceite vegetal	0,035 kg
PASTA FRAMBUESA	0,025 kg
<u>Agua</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,230 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.

Crumble

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

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, decorar con EISFLIP FRESA.



Rolls de manzana y pasas

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Crema pastelera

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

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Reservar en la nevera.

Relleno de crema de manzana

Crema pastelera	0,125 kg
FRUCHTBACK MANZANA	0,050 kg
<u>Pasas</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,200 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Crumble

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

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, pintar con BLITZ FONDANT.



Rolls de naranja y limón con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Crema pastelera

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

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Reservar en la nevera.

Relleno de crema de naranja

Crema pastelera	0,125 kg
ORANGEAT	0,030 kg
<u>PASTA NARANJA</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,180 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Glasa de limón

Azúcar glas	0,800 kg
PASTA LIMÓN	0,040 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
<u>Agua/Zumo de limón</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,050 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo, cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, glasear con la glasa de limón, dejar secar a temperatura ambiente y decorar con MARMORIA NARANJA.



Rolls de pistacho

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Crema pastelera

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

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Reservar en la nevera.

Relleno de crema de pistacho

Crema pastelera	0,150 kg
Harina de almendra	0,015 kg
<u>PASTA PISTACHO PULPA 100</u>	<u>0,035 kg</u>
Total	0,200 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo, cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, pintar con BLITZ FONDANT y decorar con granillo de pistacho.



Rolls de queso, nueces y miel con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Relleno de crema de queso

Queso tipo quark	0,100 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,050 kg
Huevo	0,030 kg
<u>Agua</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,230 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Nueces machacadas C/S

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, espolvorear con las nueces machacadas y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con nueces.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, decorar con EISFLIP MIEL.



