
RECEITAS

HOOPIES DELUXE

mini doces



caprichos

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Hoopies Deluxe: **Seleção de receitas**

- 1/ **Hoopies Deluxe Floresta Negra**
com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL
- 3/ **Hoopies Deluxe com recheio de natas e tangerina**
com MELLA MUFFIN e FOND ROYAL QUEIJO CREMOSO
- 5/ **Hoopies Deluxe com creme de baunilha e coco**
com MELLA MUFFIN, LA VÉNUŠ e PASTA LEITE DE COCO
- 6/ **Hoopies Deluxe com creme de vinho branco**
com MELLA MUFFIN, LA VÉNUŠ e SCHOKOLADINO
- 7/ **Hoopies Deluxe com recheio de creme e crocante de avelã**
com MELLA MUFFIN, LA VÉNUŠ e NAPPAGE NEUTRO
- 8/ **Hoopies Deluxe tipo tiramisu**
com MELLA MUFFIN, LA VÉNUŠ e PASTA ESPRESSO
- 10/ **Hoopies Deluxe com creme de chocolate e avelãs**
com MELLA MUFFIN e SCHOKOLADINO
- 12/ **Hoopies Deluxe de pistácio com recheio de morango**
com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL



Floresta Negra



Recheio de natas e tangerina



Creme de baunilha e coco



Creme de vinho branco



Recheio de creme e crocante de avelã



Tipo tiramisu



Creme de chocolate e avelãs



De pistácio com recheio de morango

Hoopies Deluxe Floresta Negra com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,500 kg
Óleo vegetal	0,540 kg
Ovos	0,525 kg
Água	0,330 kg
Total	2,895 kg

Calda

Açúcar	0,500 kg
Água	0,400 kg
Aguardente de cerejas	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Misturar o açúcar com a água e ferver brevemente. Seguidamente, adicionar o aguardente de cerejas e misturar.

Natas ao estilo “Floresta Negra”

Água (morna)	0,200 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,050 kg
Natas batidas	1,000 kg
Total	1,450 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA KIRSCHWASSER e deixar repousar alguns minutos.
- Incorporar pouco a pouco as natas batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear aprox. 0,060 kg de massa em cada aro e inserir 5 – 6 cerejas ácidas em conserva (escorridas) em cada um.
- Cozer a 200 °C durante 20 – 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes na calda, colocá-las sobre uma grelha e deixar arrefecer.
- Verter aprox. 0,030 kg de natas, decorar a gosto e guardar no frigorífico.



Hoopies Deluxe com recheio de natas e tangerina

com MELLA MUFFIN e FOND ROYAL QUEIJO CREMOSO

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,600 kg
Óleo vegetal	0,495 kg
Água	0,375 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,970 kg

Recheio de natas e tangerina

FOND ROYAL QUEIJO CREMOSO	0,200 kg
Tangerinas em pedaços (escorridas)	0,300 kg
Água (morna)	0,100 kg
Natas batidas	1,000 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,600 kg

- Misturar FOND ROYAL QUEIJO CREMOSO com as tangerinas em pedaços e a água morna e deixar repousar alguns minutos.
- Incorporar pouco a pouco as natas batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear aprox. 0,060 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar as peças ao meio transversalmente e verter aprox. 0,030 kg de recheio de natas e tangerina nas bases. Seguidamente, cortar a parte superior ao meio e polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.
- Colocar as partes superiores separadas umas das outras e guardar no frigorífico.



Hoopies Deluxe com creme de baunilha e COCO

com MELLA MUFFIN, LA VÉNUM e PASTA LEITE DE COCO

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,600 kg
Óleo vegetal	0,495 kg
Água	0,375 kg
Total	2,970 kg

Creme de baunilha e coco

Natas	0,550 kg
LA VÉNUM	0,300 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,150 kg
Água (fria)	0,550 kg
Total	1,505 kg

- Bater brevemente os ingredientes a frio em velocidade rápida.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogênea.
- Dosear aprox. 0,060 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar o terço superior das peças em pequenos cubos e dourá-los no forno (tipo croûtons).
- Verter aprox. 0,030 kg de creme de baunilha e coco, decorar com os croûtons e coco ralado e guardar no frigorífico.



Hoopies Deluxe com creme de vinho branco com MELLA MUFFIN, LA VÉNUS e SCHOKOLADINO

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,600 kg
Óleo vegetal	0,495 kg
Água	0,375 kg
Total	2,970 kg

Creme com vinho branco

Natas líquidas	0,800 kg
LA VÉNUS	0,425 kg
Vinho branco doce (frio)	0,500 kg
Total	1,725 kg

- Bater brevemente os ingredientes a frio em velocidade rápida.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear aprox. 0,060 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar as peças ao meio transversalmente e verter aprox. 0,035 kg de creme nas bases, cobrir com a parte superior e pressionar ligeiramente.
- Decorar com SCHOKOLADINO ou um ganache e guardar no frigorífico.



Hoopies Deluxe com recheio de creme e crocante de avelã

com MELLA MUFFIN, LA VÉNUS e NAPPAGE NEUTRO

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,600 kg
Óleo vegetal	0,495 kg
Água	0,375 kg
Total	2,970 kg

Creme de natas e baunilha

Natas líquidas	0,600 kg
LA VÉNUS	0,300 kg
Água (fria)	0,600 kg
Total	1,500 kg

- Bater brevemente os ingredientes a frio em velocidade rápida.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogênea.
- Dosear aprox. 0,060 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar o terço superior com NAPPAGE NEUTRO e pressionar sobre crocante de avelã. Seguidamente, cortar as peças ao meio transversalmente e verter aprox. 0,030 kg de creme de natas e baunilha nas bases e na parte superior formando um círculo. Aplicar compota de groselha vermelha entremeio, cobrir com a parte superior e pressionar ligeiramente.
- Decorar a gosto e guardar no frigorífico.



Hoopies Deluxe tipo tiramisú

com MELLA MUFFIN, LA VÉNUM e PASTA ESPRESSO

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,600 kg
Óleo vegetal	0,495 kg
PASTA ESPRESSO	0,060 kg
Água	0,375 kg
<hr/> Total	<hr/> 3,030 kg

Calda

Açúcar	0,500 kg
Café descafeinado	0,400 kg
Amaretto	0,100 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,000 kg

- Misturar o açúcar com o café e ferver brevemente. Seguidamente, adicionar o amaretto e misturar.

Creme de natas e mascarpone

Natas	1,000 kg
Mascarpone (à temperatura ambiente)	0,400 kg
LA VÉNUM	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,600 kg

- Bater brevemente os ingredientes em velocidade rápida.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear aprox. 0,060 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante 20 – 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes na calda, colocá-las sobre uma grelha e deixar arrefecer.
- Verter aprox. 0,030 kg de creme de natas e mascarpone, polvilhar com cacau em pó e guardar no frigorífico.



Hoopies Deluxe com creme de chocolate e avelãs

com MELLA MUFFIN e SCHOKOLADINO

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,600 kg
Óleo vegetal	0,495 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,250 kg
Água	0,375 kg
Total	3,220 kg

Calda

Açúcar	0,500 kg
Água	0,400 kg
Rum	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Misturar o açúcar com a água e ferver brevemente. Seguidamente, adicionar o rum e misturar.

Creme de manteiga e chocolate

SCHOKOLADINO a 30 °C	0,600 kg
Manteiga (mole)	0,600 kg
Creme pasteleiro	0,350 kg
Total	1,550 kg

- Misturar os ingredientes e bater.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear aprox. 0,065 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante 20 – 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes na calda, colocá-las sobre uma grelha e deixar arrefecer.
- Verter aprox. 0,040 kg de creme de manteiga e chocolate e decorar com avelãs em pedaços, raiar com chocolate preto e guardar no frigorífico.



Hoopies Deluxe de pistácio com recheio de morango com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,600 kg
Óleo vegetal	0,495 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,100 kg
Água	0,375 kg
Total	3,070 kg

Recheio de creme de morango

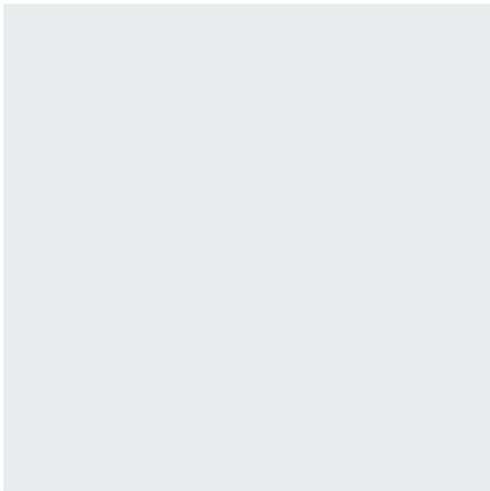
Água (morna)	0,250 kg
FOND ROYAL MORANGO	0,200 kg
Natas batidas	1,000 kg
Total	1,450 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL MORANGO e deixar repousar alguns minutos.
- Incorporar pouco a pouco as natas batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear aprox. 0,060 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar as peças ao meio transversalmente e verter aprox. 0,030 kg de recheio de creme de morango nas bases, cobrir com a parte superior e pressionar ligeiramente.
- Raiar com BLANCOLADINO, polvilhar com pistácios em pedaços e guardar no frigorífico.





IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com