
RECETARIO

MELA COOKIE

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MELLA COOKIE: Selección de recetas

- 1/ **Crumble rosa** con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL
- 3/ **Crumble malteado** con MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ y DREIDOPPEL
- 4/ **Crumble con frutos rojos** con MELLA COOKIE y TRIQUELL NEUTRO
- 6/ **Crumble de chocolate con frutos secos** con MELLA COOKIE, LA VÉNUS y SCHOKOLADINO
- 8/ **Crumble de piña colada** con MELLA COOKIE y PASTA LECHE DE COCO
- 9/ **Crumble especiado con mango al estilo indio** con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 10/ **Crumble de fruta a la cerveza** con MELLA COOKIE
- 11/ **Pastelitos de crumble** con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y MELLA COOKIE
- 13/ **Barritas de limón y yogur** con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y AROMA LIMÓN EUROPA
- 14/ **Barritas de manzana y caramelo salado** con MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 16/ **Cake de queso cremoso y grosellas negras** con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y TRIQUELL NEUTRO
- 18/ **Dúo dulce** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 20/ **Galette de frutas** con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL
- 22/ **Galletitas de vainilla “Vanillekipferl”** con MELLA COOKIE y TRISAN
- 23/ **Surtido de galletitas** con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 25/ **Galletas de mantequilla con albahaca** con MELLA COOKIE y AROMA LIMÓN EUROPA
- 26/ **Cookies de limón/de naranja** con MELLA COOKIE y CITROPERL/ORAPERL
- 27/ **Cookies de pistacho con cerezas** con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 28/ **Surtido de cookies** con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 33/ **Galletas navideñas** con MELLA COOKIE y LEBKUCHEN
- 34/ **Surtido de galletas navideñas** con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 36/ **Pastas de té escudilladas** con MELLA COOKIE y TRISAN
- 37/ **Cantucci** con MELLA COOKIE y TRISAN
- 38/ **Florentinas y crujientes de avellanas** con BIENETTA y MELLA COOKIE
- 39/ **“Nussecken”** con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 40/ **Strudel de manzana al estilo tirolés** con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y TRIQUELL NEUTRO

Crumble rosa

con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL

Receta para 74 piezas (7 cm de diámetro) o 2 bandejas de 60 x 20 cm

Crumble

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	1,000 kg
Azúcar	0,250 kg
<hr/>	
Total	3,750 kg

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

Masa de queso y granada

Queso fresco cremoso	1,000 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,400 kg
Huevo	0,250 kg
PASTA GRANADA	0,080 kg
Leche	0,300 kg
<hr/>	
Granos de granada fresca	0,200 kg
Total	2,230 kg

- Mezclar ligeramente los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los granos de granada) hasta homogeneizar. A continuación, añadir los granos de granada y mezclar (también se puede utilizar manzana fresca troceada o grosellas rojas congeladas).

Proceso de elaboración

Bandejas de 60 x 20 cm

- Repartir 1,000 kg de crumble en cada bandeja y presionar bien. A continuación, extender uniformemente la mitad de la masa de queso y granada y espolvorear con 0,850 kg de crumble.
- Cocer a 200 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Rayar con BLITZ FONDANT aromatizado con PASTA GRANADA.

Moldes de 7 cm de diámetro

- Espolvorear 0,025 kg de crumble en cada molde. A continuación, dosificar 0,030 kg de masa de queso y granada y cubrir con 0,025 kg de crumble.
- Cocer a 200 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Rayar con BLITZ FONDANT aromatizado con PASTA GRANADA.



Crumble malteado con MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Crumble

MELLA COOKIE	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,200 kg
Azúcar	0,100 kg
Total	3,300 kg

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

Caramelo malteado

BUTTERKAMELL	0,400 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Total	0,500 kg

Manzana pelada y cortada 1,600 kg

Proceso de elaboración

- Repartir 0,800 kg de crumble en cada bandeja de 60 x 20 cm y esparcir uniformemente 0,800 kg de manzana por encima.
- Cubrir la manzana con 0,800 kg más de crumble.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos.
- Decorar con el caramelo malteado.



Crumble con frutos rojos con MELLA COOKIE y TRIQUELL NEUTRO

Receta para 72 piezas (7 cm de diámetro) o 2 bandejas de 60 x 20 cm

Crumble

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	1,000 kg
Azúcar	0,250 kg
<hr/>	
Total	3,750 kg

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

Mezcla de frutos rojos

Grosellas rojas congeladas	0,600 kg
Arándanos rojos congelados	0,600 kg
Frambuesas congeladas	0,600 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,030 kg
<hr/>	
Total	1,830 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

Bandejas de 60 x 20 cm

- Repartir aprox. 1,000 kg de crumble en cada bandeja y presionar bien. A continuación, repartir 0,750 kg de mezcla de frutos rojos y espolvorear con 0,850 kg de crumble.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear ligeramente con azúcar glas.

Moldes de 7 cm de diámetro

- Espolvorear 0,025 kg de crumble en cada molde. A continuación, repartir 0,025 kg de mezcla de frutos rojos y cubrir con 0,025 kg de crumble.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear ligeramente con azúcar glas.



Crumble de chocolate con frutos secos con MELLA COOKIE, LA VÉNUS y SCHOKOLADINO

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Crumble de chocolate

MELLA COOKIE	1,800 kg
Mantequilla	0,700 kg
Cacao en polvo	0,200 kg
Azúcar	0,180 kg
Agua	0,120 kg
<hr/> Total	<hr/> 3,000 kg

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

Crema

LA VÉNUS	0,300 kg
Agua	0,750 kg
SCHOKOLADINO	0,500 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,550 kg

- Mezclar brevemente LA VÉNUS con el agua. A continuación, añadir SCHOKOLADINO y mezclar hasta homogeneizar.

Mezcla de frutos secos

Avellanas sin piel	0,400 kg
Nueces troceadas	0,350 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,750 kg

- Tostar brevemente los frutos secos en el horno.

Proceso de elaboración

- Repartir aprox. 1,000 kg de crumble de chocolate en cada bandeja y presionar bien. A continuación, extender uniformemente 0,750 kg de crema, repartir 0,375 kg de mezcla de frutos secos y espolvorear con 0,500 kg de crumble de chocolate.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos.



Crumble de piña colada con MELLA COOKIE y PASTA LECHE DE COCO

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

MELLA COOKIE	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,800 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,200 kg
Coco rallado	0,300 kg
Total	3,300 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.
- Repartir aprox. 1,000 kg de crumble de coco en cada bandeja y presionar bien.
A continuación, repartir 0,700 kg de piña troceada (macerada en ron durante la noche) y espolvorear con 0,600 kg de crumble de coco.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con coco rallado.



Crumble especiado con mango al estilo indio

con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 70 piezas (7 cm de diámetro) o 2 bandejas de 60 x 20 cm

MELLA COOKIE	1,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,900 kg
Copos de avena finos	0,750 kg
Azúcar	0,300 kg
AROMA CANELA	0,015 kg
PASTA JENGIBRE	0,090 kg
Pimentón picante	0,006 kg
Total	3,561 kg

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

Proceso de elaboración

Bandejas de 60 x 20 cm

- Repartir aprox. 0,900 kg de crumble especiado en cada bandeja y presionar bien. A continuación, repartir uniformemente 0,750 kg de mango congelado troceado y espolvorear con 0,850 kg de crumble especiado.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear ligeramente con azúcar de canela.

Moldes de 7 cm de diámetro

- Espolvorear 0,025 kg de crumble especiado en cada molde. A continuación, repartir 0,025 kg de mango congelado troceado y cubrir con 0,025 kg de crumble especiado.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear ligeramente con azúcar de canela.



Crumble de fruta a la cerveza con MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,800 kg
Azúcar	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 3,000 kg

Con manzana a la cerveza

- Pelar las manzanas, cortar en dados pequeños y poner en remojo en cerveza de trigo al menos 12 horas.

Con cerezas a la cerveza

- Escurrir las cerezas ácidas en almíbar y poner en remojo en cerveza negra al menos 12 horas.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.
- Intercalar la fruta bien escurrida con el crumble en un recipiente apto para horno.
- Cocer a 200 °C durante 10 – 20 minutos (según la variedad) hasta que quede bien dorado.



Pastelitos de crumble

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

Receta para aprox. 150 piezas

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla/Margarina	0,750 kg
Huevo	0,500 kg
Azúcar	0,350 kg
Levadura	0,350 kg
Agua	2,100 kg
Total	10,050 kg

Crema pastelera

LA VÉNUUS	1,200 kg
Agua	3,000 kg
Total	4,200 kg

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

Crumble

MELLA COOKIE	4,000 kg
Mantequilla	1,600 kg
Total	5,600 kg

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo: aprox. 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,065 kg), laminar una "manta" de 2,5 mm de grosor y colocar en bandejas con papel de horno.
- Dosificar 0,040 kg de crema pastelera por pieza y espolvorear con 0,040 kg de crumble.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C (con poco vapor) durante 15 minutos.

Si se desean consumir en otro momento:

Tras la fermentación, embolsar las piezas en bolsas de plástico y congelar (hasta 3 meses).

Sacar del congelador, colocar las piezas en bandejas con papel de horno, dejar descongelar durante 60 minutos y cocer.



Barritas de limón y yogur con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y AROMA LIMÓN EUROPA

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Base de tarta

MELLA COOKIE	0,600 kg
Mantequilla/Margarina	0,240 kg
Huevo	0,060 kg
Total	0,900 kg

Crema de yogur

Yogur (10% materia grasa)	2,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,750 kg
Huevo	0,600 kg
Mantequilla líquida	0,250 kg
Leche	0,250 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,025 kg
Total	4,375 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa con 2,5 mm de grosor en dos bandejas de 60 x 20 cm y precocer a 200 °C durante 10 minutos.
- Extender y alisar la crema de yogur sobre la base de tarta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 35 minutos.
- Decorar al gusto y cortar en porciones del tamaño deseado.



Barritas de manzana y caramelo salado con MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Base de bizcocho de toffee

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Huevo	0,125 kg
Aceite vegetal	0,055 kg
PASTA TOFFEE	0,025 kg
Agua	0,041 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,496 kg

Crumble

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

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

Cre moso de toffee*

BLANCOLADINO	0,200 kg
MARMORIA TOFFEE	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,400 kg

- Mezclar los ingredientes en frío hasta homogeneizar.

* Una alternativa es emplear directamente BUTTERKARAMELL.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Extender y alisar una capa de FRUCHTBACK MANZANA de 1 cm de grosor sobre la base de bizcocho y espolvorear con crumble.
- Cocer a 200 °C durante 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, rayar con el cremoso de toffee o con BUTTERKARAMELL, decorar con escamas de sal y cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake de queso cremoso y grosellas negras con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y TRIQUELL NEUTRO

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Crumble

MELLA COOKIE	0,675 kg
Mantequilla	0,250 kg
<u>Azúcar</u>	<u>0,075 kg</u>
Total	1,000 kg

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

Pasta brisa

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
<u>Huevo</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,500 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir la masa en dos piezas de 0,750 kg y laminar dos “mantas” de 4 mm de grosor, colocar cada una en una bandeja de 60 x 20 cm y precocer.

Masa de queso

Queso cremoso tipo quark*	2,000 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,800 kg
Huevo	0,680 kg
<u>Agua o leche</u>	<u>1,360 kg</u>
Total	4,840 kg

* Si se emplea un queso más graso, utilizar agua o leche desnatada.

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente en batidora con varillas a velocidad media durante 5 minutos.

Grosellas negras	0,800 kg
------------------	----------

Proceso de elaboración

- Extender y alisar 2,400 kg de masa de queso sobre la base de pasta brisa precocida en cada bandeja. A continuación, repartir 0,400 kg de grosellas negras recubiertas con TRIQUELL NEUTRO por encima y espolvorear 0,500 kg de crumble por bandeja.
- Cocer a 200 °C durante 35 – 40 minutos (la temperatura interna debe ser de 84 – 86 °C).



Dúo dulce

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 150 piezas

Masa hojaldrada

Harina de trigo	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Mantequilla	0,250 kg
Yema de huevo	0,250 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,175 kg
Agua (aprox.)	0,800 kg
Total	4,725 kg

Mantequilla para pliegues: 0,400 kg por kg de masa.

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 20 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.

Pasta brisa

MELLA COOKIE	5,500 kg
Mantequilla	2,200 kg
Cacao	0,420 kg
Huevo	0,300 kg
Agua (aprox.)	0,180 kg
Total	8,600 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.

Proceso de elaboración

- Laminar la masa hojaldrada con 0,400 kg de mantequilla y dar dos pliegues dobles dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 2,5 mm de grosor y 50 cm de ancho. Laminar también la pasta brisa con 4,5 mm de grosor y 50 cm de ancho.
- Sobreponer la pasta brisa sobre la masa hojaldrada, cortar tiras de 1,5 cm y colocarlas en forma de espiral en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 40 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C durante 12 – 15 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con NAPPAGE NEUTRO y rayar con BLITZ FONDANT.



Galette de frutas

con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL

Pasta brisa

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Total	3,750 kg

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Cuando la masa esté bien fría, volver a amasarla brevemente.
- Laminar una “manta” de 4 mm de grosor y troquelar piezas con un cortapastas redondo de unos 12 cm de diámetro (aprox. 0,060 kg).

Galette con arándanos

Relleno de arándanos

TRIQUELL NEUTRO	0,150 kg
MELLA-GEL	0,100 kg
Arándanos ultracongelados	1,500 kg
Mermelada de arándanos	1,500 kg
Total	3,250 kg

- Mezclar TRIQUELL NEUTRO y MELLA-GEL en seco. A continuación, mezclar con los arándanos ultracongelados y la mermelada de arándanos hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Dosificar aprox. 0,050 kg de relleno de arándanos en el centro de las piezas y doblar los lados de la pasta brisa hacia arriba.
- Cocer a 210 °C durante 12 – 15 minutos con el tiro abierto hasta que las piezas adquieran un tono dorado.

Galette con queso cremoso y jengibre

Relleno de queso cremoso y jengibre

Queso cremoso tipo quark	0,880 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,400 kg
Huevo	0,260 kg
PASTA JENGIBRE	0,060 kg
Agua	0,440 kg
Total	2,040 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Dosificar aprox. 0,030 kg de relleno de queso cremoso y jengibre en el centro de las piezas, repartir unos 0,020 kg de la fruta deseada por encima y doblar los lados de la pasta brisa hacia arriba.
- Cocer a 210 °C durante 12 – 15 minutos con el tiro abierto hasta que las piezas adquieran un tono dorado.

Galette con albaricoque y licor

Relleno de albaricoque y licor

TRIQUELL NEUTRO	0,100 kg
MELLA-GEL	0,030 kg
Azúcar	0,200 kg
Licor amargo	0,300 kg
Zumo de naranja	0,300 kg
<u>Albaricoques troceados</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	1,730 kg

- Mezclar TRIQUELL NEUTRO, MELLA-GEL y el azúcar en seco. A continuación, mezclar enérgicamente en el líquido. Por último, añadir los albaricoques troceados y mezclar.

Proceso de elaboración

- Dosificar aprox. 0,050 kg de relleno de albaricoque y licor en el centro de las piezas y doblar los lados de la pasta brisa hacia arriba.
- Cocer a 210 °C durante 12 – 15 minutos con el tiro abierto hasta que las piezas adquieran un tono dorado.



Galletitas de vainilla “Vanillekipferl” con MELLA COOKIE y TRISAN

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,680 kg
Almendras picadas	0,350 kg
Huevo	0,050 kg
TRISAN	0,005 kg
Total	2,085 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 2 – 3 minutos.
- Dividir la masa en piezas de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Redondear las piezas, alargarlas suavemente con punta (dando forma de media luna) y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 200 °C durante 8 – 12 minutos.
- Al salir del horno y en caliente, rebozar las galletitas con azúcar en grano.



Surtido de galletitas con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Galletitas con sésamo y miel

MELLA COOKIE	10,000 kg
Mantequilla	4,000 kg
Avellanas laminadas tostadas	1,000 kg
Sésamo tostado	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Miel	0,500 kg
Sal	0,030 kg
Total	17,030 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Dividir la masa en piezas de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Redondear las piezas, alargadas suavemente con punta (dando forma de media luna) y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 °C (sin vapor) durante 10 – 12 minutos (según el tamaño de las piezas) con el tiro abierto hasta que las piezas adquieran un tono dorado y dejar enfriar.
- Sumergir las puntas de las galletitas en chocolate y decorar con sésamo tostado.

Galletitas con semillas de calabaza

MELLA COOKIE	10,000 kg
Mantequilla	4,000 kg
Semillas de calabaza tostadas troceadas	2,000 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite de semillas de calabaza	0,200 kg
Sal	0,020 kg
Total	16,820 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Dividir la masa en piezas de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Redondear las piezas, alargadas suavemente con punta (dando forma de media luna) y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 °C (sin vapor) durante 10 – 12 minutos (según el tamaño de las piezas) con el tiro abierto hasta que las piezas adquieran un tono dorado.
- Al salir del horno y en caliente, rebozar las galletitas con azúcar de calabaza (0,005 kg de aceite de semillas de calabaza por kg de azúcar).

Galletitas con avellanas

MELLA COOKIE	10,000 kg
Mantequilla	4,000 kg
Avellanas laminadas tostadas	2,000 kg
Huevo	0,500 kg
Sal	0,030 kg
TRISAN/CITROPERL	C/S
Total	16,530 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Dividir la masa en piezas de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Redondear las piezas, alargadas suavemente con punta (dando forma de media luna) y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 °C (sin vapor) durante 10 – 12 minutos (según el tamaño de las piezas) con el tiro abierto hasta que las piezas adquieran un tono dorado.
- Al salir del horno y en caliente, rebozar las galletitas con azúcar de vainilla tamizado y espolvorear con azúcar glas (opcional).



Galletas de mantequilla con albahaca con MELLA COOKIE y AROMA LIMÓN EUROPA

Mantequilla/Margarina	0,400 kg
Huevo	0,100 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Agua	0,150 kg
MELLA COOKIE	1,000 kg
Albahaca congelada picada	0,030 kg
Total	1,685 kg

Proceso de elaboración

- Batir la mantequilla o la margarina hasta conseguir una textura espumosa. A continuación, añadir poco a poco el resto de los ingredientes (excepto MELLA COOKIE y la albahaca congelada picada). Por último, añadir MELLA COOKIE y la albahaca congelada.
- Escudillar la masa con una manga pastelera y la boquilla deseada en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 220 °C durante unos 10 minutos con el tiro abierto hasta que las piezas adquieran un tono dorado.
- Decorar al gusto.



Cookies de limón/de naranja con MELLA COOKIE y CITROPERL/ORAPERL

Masa

MELLA COOKIE	0,750 kg
Mantequilla	0,400 kg
Harina de almendra	0,100 kg
Huevo	0,100 kg
Azúcar	0,080 kg
<u>CITROPERL/ORAPERL</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	1,455 kg

Azúcar de limón/de naranja

CITROPERL/ORAPERL	0,040 kg
<u>Azúcar en grano</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,040 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dividir piezas de 0,480 kg y dejar reposar en frío unos 30 minutos.
- Formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante unos días).
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 190 °C durante 15 minutos.



Cookies de pistacho con cerezas con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 90 piezas

MELLA COOKIE	0,750 kg
Mantequilla	0,400 kg
Cerezas confitadas	0,150 kg
Harina de almendra	0,100 kg
Huevo	0,100 kg
Azúcar	0,080 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,080 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,010 kg
Total	1,670 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Formar barras del diámetro deseado, rebozar con azúcar coloreado y aromatizado (opcional) y guardar en la nevera o congelar.
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a aprox. 200 °C durante unos 10 minutos.



Surtido de cookies

con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Masa base

MELLA COOKIE	6,000 kg
Mantequilla	3,000 kg
Mazapán en pasta	1,200 kg
Huevo	0,300 kg
Sal	0,020 kg
Total	10,520 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea y dejar reposar en frío hasta el día siguiente.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies doble chocolate

Masa base	5,260 kg
Cacao en polvo	0,300 kg
Huevo	0,200 kg
Drops de chocolate blanco	0,600 kg
Total	6,360 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate blanco) durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies de frambuesa y arándanos rojos

Masa base	5,260 kg
PASTA FRAMBUESA	0,200 kg
MELLA COOKIE	0,200 kg
Colorante rojo liposoluble	0,002 kg
<u>Arándanos rojos deshidratados</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	6,162 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los arándanos rojos deshidratados) durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los arándanos al final de la mezcla.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies de naranja y chocolate

Masa base	5,260 kg
PASTA NARANJA	0,200 kg
MELLA COOKIE	0,200 kg
<u>Drops de chocolate con leche</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	6,060 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate con leche) durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies de café mocca y avellana

Masa base	5,260 kg
Cacao en polvo	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
PASTA MOCCA	0,050 kg
<u>Avellanas tostadas troceadas</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	5,960 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las avellanas tostadas troceadas) durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir las avellanas al final de la mezcla.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies con chocolate y especias

Masa base	5,260 kg
LEBKUCHEN	0,040 kg
<u>Drops de chocolate</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	5,800 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate) durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Decorar al gusto y cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies de piña y coco

Masa base	5,260 kg
Coco rallado tostado	0,200 kg
PASTA PIÑA	0,100 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,100 kg
MELLA COOKIE	0,100 kg
Total	5,760 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Rebozar con coco rallado, cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies de pistacho y almendra

Masa base	5,260 kg
Granillo de almendra tostado	0,400 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,300 kg
MELLA COOKIE	0,200 kg
Colorante verde liposoluble	0,002 kg
Total	6,162 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Rebozar con azúcar perlado, cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies con semillas de amapola

Masa base	5,260 kg
MELLA AMAPOLA	0,500 kg
Huevo	0,200 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,040 kg
Total	6,000 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Rebozar con semillas de amapola, cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).



Galletas navideñas con MELLA COOKIE y LEBKUCHEN

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Azúcar	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
LEBKUCHEN	0,020 kg
Sal	0,003 kg
Leche	0,050 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,623 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes con la mitad de MELLA COOKIE hasta conseguir una masa homogénea. Añadir el resto de MELLA COOKIE y mezclar bien.
- Guardar en la nevera unas horas.
- Laminar una “manta” del grosor deseado (aprox. 5 mm), cortar piezas con cortapastas del tamaño y forma deseados y colocarlas en bandejas.
- Hornear a aprox. 180 °C hasta que las galletas adquieran un tono dorado.
- Decorar con glasa y decoración de azúcar.

Hacer un agujero antes de hornear para emplear como decoración del árbol de Navidad.



Surtido de galletas navideñas con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Galletas de mantequilla y almendra (receta para aprox. 120 piezas)

MELLA COOKIE	2,500 kg
Miel	1,000 kg
Granillo de almendra tostado	0,600 kg
ORANGEAT	0,300 kg
Mantequilla	0,250 kg
Ron	0,100 kg
LEBKUCHEN	0,030 kg
Total	4,780 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una textura homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Laminar una “manta” y cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cocer a 210 °C durante 8 – 10 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Una vez frías, sumergir un tercio de las galletas en cobertura de chocolate negro y decorar con granillo de almendra tostado.

Galletas con avellana (receta para aprox. 100 piezas)

Masa

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	0,800 kg
MELLA AVELLANA	0,500 kg
Huevo	0,500 kg
Total	4,300 kg

Glaseado de avellana

Cobertura de chocolate blanco	1,000 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,060 kg
Total	1,060 kg

- Mezclar los ingredientes y calentar en el microondas hasta fundir.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una textura homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Laminar una “manta” y cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cocer a 210 °C durante 8 – 10 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Una vez frías, sumergir la mitad de las galletas diagonalmente en el glaseado de avellana.

Galletas de mantequilla con jengibre (receta para aprox. 90 piezas)

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	0,800 kg
Huevo	0,400 kg
PASTA JENGIBRE	0,100 kg
Total	3,800 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una textura homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Laminar una “manta” y cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cocer a 210 °C durante 8 – 10 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Una vez frías, glasear las galletas con BLITZ FONDANT y rayar con SCHOKOLADINO.



Pastas de té escudilladas con MELLA COOKIE y TRISAN

Masa

Mantequilla (pomada)	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,250 kg
MELLA COOKIE	1,000 kg
TRISAN	0,005 kg
Total	1,755 kg

Masa de chocolate

Mantequilla (pomada)	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,300 kg
MELLA COOKIE	1,000 kg
Cacao en polvo/Azúcar (1·1)	0,100 kg
TRISAN	0,005 kg
Total	1,905 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar la mantequilla y el huevo en la batidora, añadiendo el huevo poco a poco.
- Mezclar los ingredientes secos, añadir al batido en varias veces y mezclar todo junto a velocidad media hasta conseguir una masa homogénea.
- Con una manga pastelera y el cornete deseado, escudillar la masa en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 °C durante 10 minutos.
- Al salir del horno, dejar enfriar y decorar al gusto.



Cantucci con MELLA COOKIE y TRISAN

MELLA COOKIE	2,000 kg
Huevo	0,600 kg
Mantequilla	0,300 kg
Azúcar	0,300 kg
TRISAN	0,008 kg
Almendras crudas con piel	0,800 kg
Amaretto	0,050 kg
Total	4,058 kg

- Macerar las almendras con el amaretto y dejar reposar durante 2 horas.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las almendras y el amaretto) a velocidad lenta durante 3 – 4 minutos. A continuación, añadir las almendras maceradas y mezclar.
- Dividir piezas de 0,350 kg y formar barras de 55 – 58 cm, aplanarlas y colocarlas en una bandeja dejando suficiente separación entre ellas.
- Cocer a 180 – 190 °C durante unos 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frías, cortar las barras en porciones de 1,5 cm de grosor, colocarlas en una bandeja y proceder al secado a 160 °C durante 20 minutos.

Debidamente almacenados en bolsas de papel celofán transparente, los cantucci se mantienen perfectos un mínimo de 2 meses.



Florentinas y crujientes de avellanas con BIENETTA y MELLA COOKIE

Florentinas

BIENETTA	0,200 kg
Almendras laminadas	0,200 kg
Total	0,400 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes.
- Dosificar la mezcla en un molde para florentinas.
- Cocer a 200 °C durante unos 8 minutos.
- Desmoldar en caliente.

Crujientes de avellanas

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla/Margarina	0,400 kg
Huevo	0,100 kg
Total	1,500 kg

Avellanas peladas	0,300 kg
BIENETTA	0,200 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Laminar, cortar 20 bases de 6 cm de diámetro y colocarlas en los moldes.
- Cocer a unos 200 °C.
- Añadir las avellanas, espolvorear con BIENETTA y acabar de cocer 8 minutos más.
- Desmoldar en caliente.



“Nussecken” con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (aprox. 96 piezas)

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,250 kg
Mantequilla	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
Total	0,400 kg

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,020 kg
BIENETTA	0,325 kg
Harina de avellana o de almendra tostada	0,325 kg
Total	0,870 kg

- Aromatizar POWERFÜLLUNG NEUTRO con PASTA ALBARICOQUE.
- Mezclar BIENETTA con la harina de avellana o de almendra tostada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Repartir la masa en una bandeja de 60 x 20 cm y precocer a 180 °C durante 12 minutos.
- Repartir la mezcla de POWERFÜLLUNG NEUTRO y PASTA ALBARICOQUE sobre la base de pasta brisa precocida. A continuación, repartir la mezcla de BIENETTA y harina de avellana o de almendra tostada por toda la bandeja.
- Cocer a 200 °C durante 8 minutos. En caliente, cortar en triángulos (longitud lateral de 5 cm) y dejar enfriar.
- Una vez fríos, sumergir un lado de los triángulos en cobertura de chocolate negro.



Strudel de manzana al estilo tirolés con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y TRIQUELL NEUTRO

Receta para 4 piezas

Pasta brisa

MELLA COOKIE	3,000 kg
Mantequilla	1,200 kg
Huevo	0,300 kg
<hr/>	
Total	4,500 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 2 – 3 minutos.

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,300 kg
Huevo	0,225 kg
Agua	0,025 kg
<hr/>	
Total	0,550 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 5 – 6 minutos.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 240 °C durante 5 – 6 minutos.

Relleno de manzana

Manzana fresca a rodajas	8,000 kg
Azúcar	0,800 kg
Canela	0,080 kg
Almendras troceadas	0,400 kg
Migas “recortes” de bizcocho	0,400 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,160 kg
<hr/>	
Total	9,840 kg

Proceso de elaboración

- Laminar la pasta brisa (60 x 30 cm) con 4 mm de grosor, extender el relleno de manzana a lo largo del tercio central y cubrir con una base de bizcocho de 10 cm de ancho.
- Doblar el extremo superior e inferior de la pasta brisa en sentido longitudinal hacia dentro, girar las piezas y pintar con huevo.
- Cocer a 180 °C (calor inferior) y 200 °C (calor superior) durante 50 – 60 minutos.



