
RECEITAS PASTELARIA & CATERING CRAFT-MALZ

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



CRAFT-MALZ:

Seleção de receitas

- 1/ **Crumble maltado**
com MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ e DREIDOPPEL
- 2/ **Drunk-cake**
com MELLA CAKE e CRAFT-MALZ
- 3/ **Crumble maltado com musse de avelãs torradas**
com MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ e DREIDOPPEL
- 5/ **Brioche**
com CRAFT-MALZ
- 6/ **Cake maltado de maçã**
com MELLA CAKE, CRAFT-MALZ, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 7/ **Caracóis**
com MELLA BRIOCHE, CRAFT-MALZ, LA VÉNUM e DREIDOPPEL
- 8/ **Cake maltado**
com MELLA CAKE, CRAFT-MALZ e MELLA COOKIE
- 9/ **Tartelete de espinafres**
com CRAFT-MALZ e IDEAL

Crumble maltado com MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ e DREIDOPPEL

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Crumble

MELLA COOKIE	2,000 kg
Manteiga (mole)	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,200 kg
Açúcar	0,100 kg
Total	3,300 kg

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

Caramelo maltado

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

Maçã descascada e cortada 1,600 kg

Processo de elaboração

- Repartir 0,800 kg de crumble em cada tabuleiro de 60 x 20 cm e espalhar uniformemente 0,800 kg de maçã por cima.
- Cobrir a maçã com mais 0,800 kg de crumble.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos.
- Decorar com o caramelo maltado.



Drunk-cake com MELLA CAKE e CRAFT-MALZ

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,600 kg
CRAFT-MALZ	0,060 kg
Ovos	0,260 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
<u>Avelãs torradas em pedaços</u>	<u>0,120 kg</u>
Total	1,240 kg

Cerveja preta	0,280 kg
---------------	----------

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as avelãs torradas em pedaços) na batedeira com varas durante 5 minutos. Seguidamente, acrescentar as avelãs e misturar.
- Repartir a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm ou numa forma redonda com 28 cm de diâmetro.
- Cozer a 170 °C durante 40 minutos e deixar arrefecer.
- Embeber o cake com a cerveja preta e decorar com açúcar de flor de coco e avelãs inteiras.



Crumble maltado com musse de avelãs torradas com MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ e DREIDOPPEL

Crumble maltado

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga (mole)	0,500 kg
CRAFT-MALZ	0,100 kg
Açúcar	0,050 kg
Total	1,650 kg

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

Musse de avelãs torradas

Natas 35% M.G.	2,000 kg
Açúcar	0,200 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,240 kg
PASTA GELADO AVELÃ SEM PEDAÇOS	0,130 kg
Total	2,570 kg

- Bater as natas meio batidas com o açúcar.
- Aquecer a solução SANETT a aprox. 40 °C e adicionar PASTA GELADO AVELÃ SEM PEDAÇOS. Quando atingir os 30 °C, adicionar às natas semibatidas.

Núcleo

BUTTERKAMELL	0,250 kg
CRISPIES DE ARROZ	0,100 kg
Sal Maldon	q.b.

Cobertura de BUTTERKAMELL

BUTTERKAMELL	0,600 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,110 kg
TOPGLANZ PLUS	0,100 kg
Água	0,050 kg
Total	0,860 kg

- Aquecer BUTTERKAMELL e emulsionar com a solução SANETT, TOPGLANZ PLUS e a água.
- Bater com a varinha mágica.

Processo de elaboração

- Repartir o crumble maltado em dois aros, levar ao forno a 180 °C cerca de 10 minutos e deixar arrefecer.
- Com um saco de pasteleiro, dosear a musse de avelãs torradas até metade da forma. Seguidamente, dosear BUTTERKAMELL, polvilhar os CRISPIES DE ARROZ e o sal Maldon por cima e preencher a forma com o resto da musse de avelãs torradas.
- Cobrir com a cobertura de BUTTERKAMELL aos 35 °C e decorar com o mesmo crumble maltado e CRISPIES DE ARROZ.



Brioche com CRAFT-MALZ

Farinha de trigo de força	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
Açúcar	1,000 kg
Manteiga	1,000 kg
Ovos	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	4,000 kg
Total	16,900 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir e bolear suavemente peças de 0,080 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar as peças.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 70% H.R.
- Pintar com ovo e cozer a 210 °C (sem vapor) durante 12 minutos.



Cake maltado de maçã

com MELLA CAKE, CRAFT-MALZ, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

Massa

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,265 kg
Óleo	0,210 kg
CRAFT-MALZ	0,060 kg
Água	0,140 kg
Total	1,275 kg

FRUCHTBACK MAÇÃ q.b.

Crumble de canela

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,225 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Total	0,730 kg

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

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Com um saco de pasteleiro, tender botões de FRUCHTBACK MAÇÃ sobre a massa e cobrir com o crumble de canela.
- Cozer a 170 °C durante 45 – 50 minutos e deixar arrefecer.



Caracóis

com MELLA BRIOCHE, CRAFT-MALZ, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

Massa

MELLA BRIOCHE	2,000 kg
CRAFT-MALZ	0,100 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
Levedura	0,060 kg
Água (aprox.)	0,900 kg
Total	3,360 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,350 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,007 kg
Água	1,000 kg
Total	1,357 kg

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

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Laminar uma “manta” com 6 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada de creme pasteleiro deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar medalhões com 4 cm de espessura, colocá-los em tabuleiros de 60 x 10 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 15 – 20 minutos.
- Depois de cozidas, pintar as peças com gelatina.



Cake maltado

com MELLA CAKE, CRAFT-MALZ e MELLA COOKIE

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm ou 8 aros de 10 x 3,5 cm

Massa

MELLA CAKE	0,630 kg
Ovos	0,235 kg
Óleo de girassol	0,180 kg
CRAFT-MALZ	0,060 kg
Água	0,125 kg
Total	1,230 kg

Crumble maltado

MELLA COOKIE	0,100 kg
CRAFT-MALZ	0,015 kg
Manteiga (fria, aos cubos)	0,045 kg
Ovos	0,010 kg
Total	0,170 kg

- Misturar MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ e a manteiga na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada. Seguidamente, adicionar os ovos e amassar até conseguir a textura de crumble.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm ou em oito aros de 10 x 3,5 cm e polvilhar a superfície com o crumble maltado.
- Cozer a 170 °C durante 40 minutos ou até atingir uma temperatura interna de 92 °C e deixar arrefecer.



Tartelete de espinafres com CRAFT-MALZ e IDEAL

Massa de folhado dinamarquês

Farinha de trigo de média força	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,150 kg
IDEAL	0,004 kg
Manteiga	0,100 kg
Sal	0,018 kg
Levedura	0,008 kg
Água (aprox.)	0,520 kg
Total	1,800 kg

Manteiga para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

Recheio

Espinafres	0,800 kg
Queijo ricota	0,400 kg
Cebola caramelizada	0,150 kg
Azeite	0,020 kg
Sal	0,004 kg
Total	1,374 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 23 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dar uma volta simples e deixar repousar no frio 20 minutos. Seguidamente, dar uma volta em livro e deixar repousar no frio mais 20 minutos.
- Laminar uma “manta” com 2 mm de espessura e forrar as formas para tarteletes.
- Adicionar o recheio e cozer a 180 °C (segundo o tamanho das peças).



