
RECEITAS

MINI GUGELHUPF



3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Mini gugelhupf vegano com manga com VEGAN CAKE MIX e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 30 peças

Massa

| | |
|----------------|----------|
| VEGAN CAKE MIX | 1,300 kg |
| Óleo vegetal | 0,390 kg |
| PASTA MANGA | 0,100 kg |
| Água | 0,300 kg |
| Total | 2,090 kg |

Gelatina de manga

| | |
|----------------|----------|
| NAPPAGE NEUTRO | 0,250 kg |
| PASTA MANGA | 0,030 kg |
| Água | 0,200 kg |
| Total | 0,480 kg |

- Misturar os ingredientes e ferver.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 180 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com a gelatina de manga.



Mini gugelhupf com arandos e nozes com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

Massa

| | |
|----------------------|-----------------|
| MELLA MUFFIN | 1,000 kg |
| Ovos | 0,350 kg |
| Óleo vegetal | 0,350 kg |
| Água | 0,250 kg |
| Arandos desidratados | 0,200 kg |
| Nozes | 0,200 kg |
| Total | 2,350 kg |

Recheio de arandos

| | |
|---------------------|-----------------|
| POWERFÜLLUNG NEUTRO | 1,000 kg |
| PASTA ARANDOS | 0,050 kg |
| Total | 1,050 kg |

- Misturar os ingredientes com uma espátula até conseguir uma textura homogénea.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os arandos desidratados e as nozes) durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar os arandos e as nozes no final da mistura.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir com cobertura de chocolate e dosear o recheio de arandos no centro.



Mini gugelhupf com limão com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

| | |
|--------------|----------|
| MELLA MUFFIN | 1,200 kg |
| Ovos | 0,400 kg |
| Óleo vegetal | 0,400 kg |
| CITROPERL | 0,012 kg |
| Água | 0,300 kg |
| Total | 2,312 kg |

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Raiar com BLITZ FONDANT, verter um ponto de natas batidas no centro e decorar com uma fatia de goma de limão.



Mini gugelhupf com maçã e uvas passas com MELLA MUFFIN e TOPGLANZ PLUS

Receita para 35 peças

| | |
|------------------------|-----------------|
| MELLA MUFFIN | 1,000 kg |
| Ovos | 0,350 kg |
| Óleo vegetal | 0,350 kg |
| Água | 0,250 kg |
| Maçã fresca em pedaços | 0,200 kg |
| <u>Uvas passas</u> | <u>0,200 kg</u> |
| Total | 2,350 kg |

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto a maçã fresca em pedaços e as uvas passas) durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar a maçã fresca em pedaços e as uvas passas no final da mistura.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com TOPGLANZ PLUS e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó anti-humidade e verter um ponto de maçação em pasta no centro.



Mini gugelhupf marmoreado

com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN, LA VÉNUŠ e TOPGLANZ PLUS

Receita para 35 peças

Massa branca

| | |
|--------------|----------|
| MELLA MUFFIN | 0,650 kg |
| Ovos | 0,250 kg |
| Óleo vegetal | 0,250 kg |
| Água | 0,150 kg |
| Total | 1,300 kg |

Massa escura

| | |
|--------------------|----------|
| MELLA CHOCO MUFFIN | 0,600 kg |
| Óleo vegetal | 0,215 kg |
| Ovos | 0,210 kg |
| Água | 0,130 kg |
| Total | 1,155 kg |

Creme pasteleiro

| | |
|----------|----------|
| LA VÉNUŠ | 0,200 kg |
| Água | 0,500 kg |
| Total | 0,700 kg |

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo e reservar no frigorífico.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear aprox. 0,035 kg de massa branca e aprox. 0,030 kg de massa escura em formas para gughupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com TOPGLANZ PLUS e verter um ponto de creme pasteleiro no centro.



Mini gugelhupf com arandos com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

| | |
|--------------------------|----------|
| MELLA MUFFIN | 1,200 kg |
| Ovos | 0,400 kg |
| Óleo vegetal | 0,400 kg |
| Cacau/Açúcar em pó (1·1) | 0,080 kg |
| PASTA ARANDOS | 0,070 kg |
| Água | 0,300 kg |
| <hr/> Total | 2,450 kg |

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Cobrir com BLITZ FONDANT aromatizado com PASTA ARANDOS e decorar com um ponto de maçação em pasta no centro e meia cereja.



Mini gugelhupf com laranja com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

| | |
|--------------|----------------|
| MELLA MUFFIN | 1,200 kg |
| Ovos | 0,400 kg |
| Óleo vegetal | 0,400 kg |
| ORAPERL | 0,012 kg |
| Água | 0,300 kg |
| <hr/> Total | <hr/> 2,312 kg |

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Raiar com BLITZ FONDANT, verter um ponto de natas batidas no centro e decorar com uma fatia de goma de laranja.



Mini gugelhupf de avelã com MELLA MUFFIN e MELLA AVELLANA

Receita para 35 peças

| | |
|----------------|----------------|
| MELLA MUFFIN | 0,900 kg |
| MELLA AVELLANA | 0,450 kg |
| Ovos | 0,350 kg |
| Óleo vegetal | 0,300 kg |
| Água | 0,450 kg |
| <hr/> Total | <hr/> 2,450 kg |

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir com cobertura de avelãs e decorara a gosto.



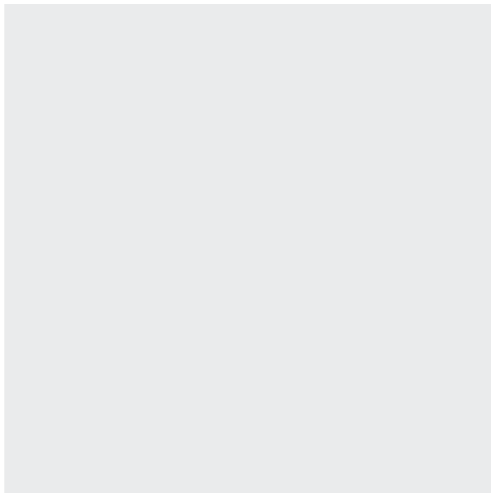
Mini gugelhupf de espelta com frutas com MELLA ESPELTA CAKE

| | |
|--------------------|-----------------|
| MELLA ESPELTA CAKE | 1,000 kg |
| Óleo vegetal | 0,400 kg |
| Água | 0,400 kg |
| Maçã em pedaços | 0,200 kg |
| Uvas passas | 0,200 kg |
| Total | 2,200 kg |

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto a maçã em pedaços e as uvas passas) na batedeira com a raquete durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar a maçã em pedaços e as uvas passas no final da mistura.
- Dosear 0,070 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a uns 180 °C durante 35 – 40 minutos.
- Decorar a gosto.





IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com