

---

# RECEITAS SANETT

---

**3 DREIDOPPEL**  
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



  
**IREKS**

# **SANETT:**

## **Seleção de receitas**

- 1/ **Coberturas**  
com NAPPAGE NEUTRO e SANETT
- 2/ **Berlinas com recheio de arandos**  
com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 4/ **Floresta Negra**  
com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL
- 5/ **Semifrio de limão, arandos e lavanda**  
com MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- 7/ **Tarte com delícia de laranja**  
com COOKIE DREAM e SANETT
- 8/ **Cheesecake de framboesa e baunilha**  
com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

## Coberturas

### com NAPPAGE NEUTRO e SANETT

#### Cobertura branca

Leite	0,350 kg
Leite em pó	0,056 kg
Natas	0,600 kg
Açúcar	0,450 kg
Glicose	0,185 kg
Chocolate branco	0,410 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,410 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,360 kg
<b>Total</b>	<b>2,821 kg</b>

- Ferver o leite, o leite em pó, as natas, o açúcar e a glicose.
- Escaldar o chocolate, emulsionar com a varinha mágica e ir adicionando NAPPAGE NEUTRO e a solução SANETT.
- Cobrir a uns 30 °C.

#### Cobertura de cacau

Natas	0,625 kg
Açúcar	0,560 kg
Água	0,075 kg
Cacau em pó	0,200 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,375 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,210 kg
<b>Total</b>	<b>2,045 kg</b>

- Ferver as natas, o açúcar e a água. Adicionar o cacau em pó e voltar a ferver.
- Emulsionar com NAPPAGE NEUTRO e a solução SANETT, bater com a varinha mágica e coar.
- Cobrir a 30 – 35 °C.

## Berlinas com recheio de arandos com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

### Massa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Ovos	0,250 kg
Levedura	0,070 kg
Água	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,540 kg</b>

### Recheio de arandos

POWERFÜLLUNG NEUTRO	1,500 kg
PASTA ARANDOS	0,075 kg
<b>Total</b>	<b>1,575 kg</b>

- Misturar os ingredientes e reservar num saco de pasteleiro até à sua utilização.

### Cobertura de decoração

Solução SANETT (2:1 água – SANETT)	0,115 kg
Recheio de arandos	0,700 kg
<b>Total</b>	<b>0,815 kg</b>

- Misturar os ingredientes.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,540 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg) e bolear.
- Fermentar durante cerca de 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar que as peças formem corpo num local fresco durante uns minutos.
- Fritar em óleo ou gordura vegetal a 170 °C durante 3 minutos de cada lado e deixar escorrer o excesso de óleo sobre um papel absorvente.
- Injetar o recheio de arandos, cobrir a parte superior com a cobertura de decoração e decorar a gosto.



## Floresta Negra com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 6 formas de teflon de 16 x 16 cm

### Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,360 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,930 kg</b>

### Musse de Kirschwasser (aguardente de cerejas)

Solução SANETT (2:1 água – SANETT)	0,120 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,060 kg
<u>Natas batidas sem açúcar</u>	<u>1,000 kg</u>
<b>Total</b>	<b>1,180 kg</b>

- Misturar a solução SANETT com PASTA KIRSCHWASSER e 1/3 parte das natas batidas.
- Incorporar pouco a pouco as natas restantes e misturar até homogeneizar.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear 0,315 kg de massa em cada forma.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir o centro das peças com MARMORIA CEREJA AMARENA, tender botões de musse de Kirschwasser com um saco de pasteleiro e decorar a gosto.



## Semifrio de limão, arandos e lavanda com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

### Pão-de-ló de limão

MELLA CAKE	0,500 kg
Ovos	0,190 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Água	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>0,945 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender a massa com 1 cm de espessura e com 0,5 cm de espessura em dois tabuleiros de 32 x 22 cm.
- Cozer a 220 °C durante 8 – 9 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar bases de 30 x 20 cm.

### Musse de limão

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,085 kg
PASTA LIMÃO	0,040 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,700 kg</u>
<b>Total</b>	<b>0,825 kg</b>

- Misturar a solução SANETT com PASTA LIMÃO e 1/3 parte das natas meio batidas.
- Incorporar pouco a pouco as natas restantes e misturar até homogeneizar.

### Musse de arandos e lavanda

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,080 kg
PASTA ARANDOS	0,040 kg
PASTA LAVANDA	0,010 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,650 kg</u>
<b>Total</b>	<b>0,780 kg</b>

- Misturar a solução SANETT com PASTA ARANDOS, PASTA LAVANDA e 1/3 parte das natas meio batidas.
- Incorporar pouco a pouco as natas restantes e misturar até homogeneizar.

**Cobertura de lavanda**

Leite	0,350 kg
Leite em pó	0,056 kg
Natas	0,600 kg
Açúcar	0,450 kg
Glicose	0,185 kg
Chocolate branco	0,410 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,410 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,360 kg
<b>Total</b>	<b>2,821 kg</b>
<b>PASTA LAVANDA</b>	<b>0,300 kg</b>

- Ferver o leite, o leite em pó, as natas, o açúcar e a glicose.
- Escaldar o chocolate, emulsionar com a varinha mágica e ir adicionando NAPPAGE NEUTRO e a solução SANETT.
- Adicionar PASTA LAVANDA e misturar até homogeneizar.

**Processo de elaboração**

- Colocar uma base grossa de pão-de-ló de limão numa forma de 30 x 20 cm e dispor uma camada de musse de limão por cima.
- Colocar uma base de pão-de-ló fina por cima e cobrir com a musse de arandos e lavanda. Alisar e congelar.
- Depois de congelado, cobrir com uma camada fina de cobertura de lavanda a uns 30 °C.
- Desenformar, cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto com BLANCOLADINO e flores de lavanda.



## Tarte com delícia de laranja com COOKIE DREAM e SANETT

### Cookie ao estilo americano

COOKIE DREAM	0,500 kg
Manteiga	0,175 kg
Água (aprox.)	0,030 kg
<b>Total</b>	<b>0,705 kg</b>

### Gelatina de laranja

Sumo de laranja recém espremido	0,400 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,080 kg
Campari	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>0,580 kg</b>

- Aquecer o sumo de laranja aos 40 °C, adicionar a solução SANETT e o Campari e deixar arrefecer.
- Quando a mistura começa a colhar, dosear em formas redondas.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças do peso desejado com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o peso) e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Desenformar a gelatina de laranja e colocá-la sobre as cookies, polvilhar com açúcar em pó e decorar a gosto.



## Cheesecake de framboesa e baunilha com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

### Bolacha

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga (fria, aos cubos)	0,200 kg
Farinha de amêndoas	0,050 kg
<u>Água</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,800 kg

- Amassar os ingredientes (exceto a água) na batedeira com a raquete até conseguir uma textura arenosa. Seguidamente, verter a água em um fio fino e misturar até homogeneizar.
- Esticar a massa com 2 mm de espessura entre duas folhas de papel de forno.
- Cozer a 150 °C durante cerca de 20 minutos com o registo aberto e deixar arrefecer.
- Triturar e reservar até à sua utilização.

### Bolacha prensada

BLANCOLADINO (derretido)	0,480 kg
Manteiga (cremosa)	0,140 kg
Sal	0,001 kg
Bolacha	0,450 kg
Barquilha em pedaços	0,050 kg
<u>Framboesas crocantes trituradas (opcional)</u>	<u>0,015 kg</u>
Total	1,136 kg

- Misturar BLANCOLADINO com a manteiga e o sal. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar.
- Dispor 0,040 kg em aros com 8 cm de diâmetro e pressionar irregularmente dando forma de tartelete. Reservar no congelador.

### Creme batido de queijo e baunilha

CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Água a 45 °C	0,375 kg
Açúcar (opcional)	0,050 kg
PASTA GELADO BAUNILHA	0,015 kg
<u>Queijo cremoso</u>	<u>0,640 kg</u>
Total	1,455 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, o açúcar e PASTA GELADO BAUNILHA, adicionar o queijo cremoso e bater durante 3 minutos.
- Reservar no frigorífico até à sua utilização.

**Compota de framboesas**

Puré de framboesas	0,060 kg
Açúcar	0,110 kg
Glicose	0,040 kg
Framboesas congeladas	0,300 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,070 kg
<u>PASTA FRAMBOESA</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,600 kg

- Ferver o puré de framboesas com o açúcar, a glicose e as framboesas congeladas.
- Adicionar os restantes ingredientes, misturar e deixar gelificar no frigorífico.
- Misturar com a varinha mágica, dosear em formas de interior e congelar até à sua utilização.

**Processo de elaboração**

- Bater o creme de queijo e baunilha e verter sobre a base de bolacha prensada com um saco de pasteleiro com boquilha lisa do n.º 22.
- Inserir a compota de framboesas congelada no centro, pintar com TOPGLANZ PLUS e decorar a gosto.



