
RECETARIO CITROPERL & ORAPERL

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



CITROPERL & ORAPERL:

Selección de recetas

- 1/ **Cookies de limón/de naranja** con MELLA COOKIE y CITROPERL/ORAPERL
- 2/ **Brioche de piña y crema** con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS y DREIDOPPEL
- 3/ **Panquema de Alicante** con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 4/ **Bolo Rei** con MELLA BRIOCHE y DREIDOPPEL
- 5/ **Roscón de Reyes** con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS y DREIDOPPEL
- 7/ **Coca de San Juan con crema pastelera** con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL
- 9/ **Cake de limón** con MELLA ESPELTA CAKE y CITROPERL
- 10/ **Folar** con MELLA BRIOCHE y CITROPERL
- 11/ **Cookies de limón con chocolate blanco “Sweetie Tweety”** con COOKIE DREAM y CITROPERL
- 12/ **Hoopies de limón** con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 13/ **Mini gugelhupf con limón** con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 14/ **Cake de limón** con MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- 16/ **Cake de cerezas amarena** con MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- 17/ **“Cozonac”** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA y DREIDOPPEL
- 19/ **Brioques de Pascua** con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 21/ **Mini gugelhupf con naranja** con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 22/ **Cookies con arándanos rojos “Funny Bunny”** con COOKIE DREAM y DREIDOPPEL
- 23/ **Panettone con chocolate y naranja** con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL
- 25/ **Colomba** con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL
- 27/ **Hoopies de naranja y almendras** con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 28/ **Hoopies con zanahoria y naranja** con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL
- 29/ **Cookies de chocolate y naranja** con COOKIE DREAM, ORAPERL y ORANGEAT

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
CITROPERL/ORAPERL	0,025 kg
Total	1,455 kg

Azúcar de limón/de naranja

CITROPERL/ORAPERL	0,040 kg
Azúcar en grano	1,000 kg
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.



Brioche de piña y crema

con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUUS y DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	4,000 kg
Mantequilla	0,320 kg
Azúcar	0,240 kg
CITROPERL	0,030 kg
ORAPERL	0,030 kg
AROMA ANÍS	0,025 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	1,700 kg
Total	6,545 kg

Piña en almíbar C/S

Crema pastelera

LA VÉNUUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Agua	1,000 kg
Total	1,360 kg

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,060 kg o del tamaño deseado.
- Pintar con huevo y fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 70% H.R.
- Una vez fermentadas, volver a pintar las piezas con huevo, colocar un disco de piña en almíbar encima y escudillar un punto de crema en el centro.
- Cocer a 180 – 190 °C durante unos 12 minutos.
- Retirar del horno, pulverizar con alcohol de anís y decorar con frambuesas.



Panquema de Alicante con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Harina de trigo de media fuerza	4,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Aceite vegetal	1,250 kg
Huevo	1,000 kg
Azúcar	0,500 kg
Puré de patata	0,300 kg
CITROPERL	0,050 kg
ORAPERL	0,040 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	1,800 kg
Total	10,090 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo y espolvorear con azúcar en grano.
- Cocer a 180 °C durante unos 20 minutos.



Bolo Rei

con MELLA BRIOCHE y DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,750 kg
Azúcar	0,500 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,200 kg
CITROPERL	0,050 kg
ORAPERL	0,050 kg
Levadura	0,750 kg
Agua	4,200 kg
Total	16,500 kg

Relleno

Frutas confitadas picadas	2,500 kg
Pasas sultanas	1,200 kg
Nueces troceadas	1,000 kg
Albaricoques deshidratados	0,600 kg
Vino de Oporto + aguardiente	0,600 kg
Piñones	0,400 kg
Anacardos	0,400 kg
Total	6,700 kg

- Dejar macerar durante varias horas.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. A continuación, añadir el relleno y mezclar a velocidad lenta.
- Temperatura de la masa: 25 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado y decorar al gusto.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Cocer a 190 – 210 °C durante el tiempo necesario según el tamaño de la pieza.
- Pintar con gelatina y decorar con palitos de almendra.



Roscón de Reyes

con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Mantequilla	0,800 kg
Azúcar	0,600 kg
CITROPERL	0,075 kg
ORAPERL	0,075 kg
AROMA ANÍS	0,060 kg
Levadura	0,500 kg
<u>Agua</u>	<u>4,250 kg</u>
Total	16,360 kg

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
<u>Agua o leche</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,356 kg

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

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
<u>Azúcar</u>	<u>C/S</u>
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
<u>Nata 35% M.G. (fría)</u>	<u>2,550 kg</u>
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Pintar con huevo otra vez y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos horizontalmente una vez fríos, rellenar al gusto y cubrir con la parte superior.



Coca de San Juan con crema pastelera con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de fuerza	1,500 kg
Levadura	0,250 kg
Agua a 30 °C	0,800 kg
Total	2,550 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,550 kg
Huevo a 4 °C	0,750 kg
Azúcar	0,500 kg
CITROPERL	0,050 kg
ORAPERL	0,040 kg
AROMA ANÍS	0,025 kg
Agua a 4 °C	1,500 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,750 kg
Levadura fresca	0,175 kg
Total	10,840 kg

Crema pastelera

LA VÉNUS	1,000 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,010 kg
Agua o leche	2,850 kg
Total	3,865 kg

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla y la levadura) hasta comenzar a desarrollar la malla glutínica. A continuación, añadir la mantequilla y amasar hasta desarrollar el gluten. Por último, añadir la levadura y amasar durante 5 minutos.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Formar las cocas.
- Pintar con mazapán diluido en agua y aromatizado con PASTA ALMENDRA TOSTADA y decorar con fruta confitada. A continuación, escudillar tiras de crema pastelera y espolvorear con piñones.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con azúcar perlado y cocer a 190 – 200 °C (sin vapor) durante unos 20 minutos.



Cake de limón con MELLA ESPELTA CAKE y CITROPERL

Receta para 1 molde de 58 x 14 x 8 cm

MELLA ESPELTA CAKE	1,700 kg
Aceite vegetal	0,680 kg
CITROPERL	0,015 kg
Agua	0,680 kg
Total	3,075 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente en batidora con pala a velocidad media durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar la masa en el molde y cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite.
- Cocer de entrada a 200 °C (con vapor), bajando a 180 °C durante unos 75 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C). Abrir el tiro transcurridos 15 minutos desde el inicio de la cocción.
- Decorar al gusto.



Folar

con MELLA BRIOCHE y CITROPERL

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Miel	1,000 kg
Anís	0,050 kg
CITROPERL	0,020 kg
Canela	0,100 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	4,500 kg
Total	16,270 kg

Cáscaras de cebolla	C/S
Huevo	C/S

- Cocer los huevos con las cáscaras de cebolla.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 12 minutos hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 0,400 kg, bolear y colocar los huevos encima. Decorar el folar con el resto de la masa.
- Fermentar durante 24 horas en cámara de fermentación a 4 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo y cocer a 180 °C (sin vapor) durante 25 minutos.
- Al salir del horno, pintar con miel.



Cookies de limón con chocolate blanco

“Sweetie Tweety”

con COOKIE DREAM y CITROPERL

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
CITROPERL	0,010 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Drops de chocolate blanco

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los drops de chocolate blanco, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, decorar al gusto.



Hoopies de limón con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Huevo	0,800 kg
Aceite vegetal	0,660 kg
CITROPERL	0,010 kg
Agua	0,500 kg
<u>Drops de chocolate negro</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	4,370 kg

Almíbar

Azúcar	0,500 kg
<u>Zumo de limón</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes y hervir.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate negro) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar.
- Dosificar aprox. 0,090 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y rayar con BLITZ FONDANT.



Mini gugelhupf con limón con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Huevo	0,400 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
CITROPERL	0,012 kg
Agua	0,300 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,312 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Rayar con BLITZ FONDANT, escudillar un punto de nata montada en el centro y decorar con un gajo de limón de gominola.



Cake de limón con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 8 moldes de 16 x 6 cm

Masa

MELLA CAKE	1,000 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite de oliva*	0,200 kg
Aceite de girasol	0,100 kg
PASTA LIMÓN	0,030 kg
CITROPERL	0,005 kg
Dados de limón confitado (opcional)	0,090 kg
Agua/Zumo de limón	0,200 kg
Total	2,000 kg

* Se puede sustituir por aceite de girasol.

Jarabe de limón

Azúcar	0,150 kg
PASTA LIMÓN	0,010 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
Agua/Zumo de limón	0,200 kg
Total	0,370 kg

- Mezclar los ingredientes y calentar hasta su disolución.

Glasa de limón

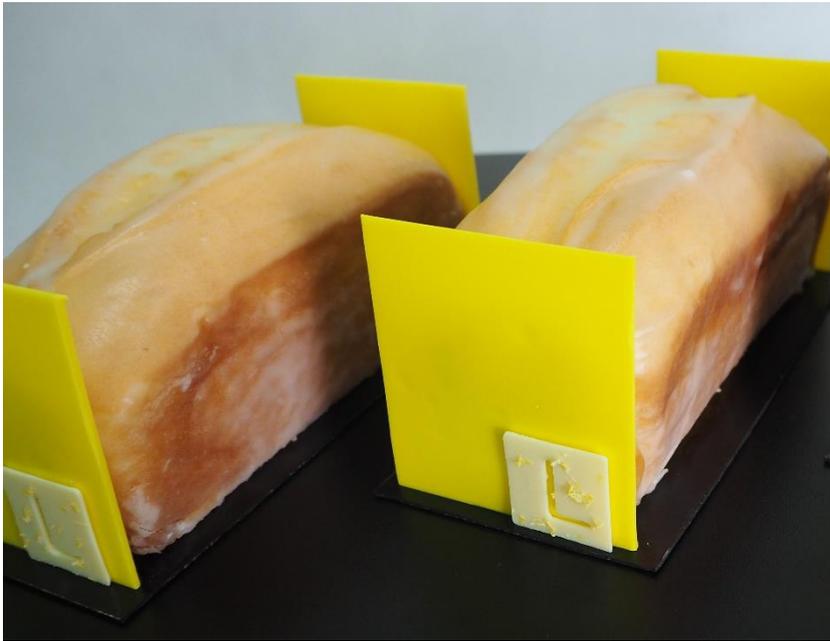
Azúcar glas	0,800 kg
PASTA LIMÓN	0,040 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
Agua/Zumo de limón	0,200 kg
Total	1,050 kg

- Mezclar los ingredientes.

Utilizando una glasa para bañar nuestros cakes prolongaremos la vida útil de nuestro producto, preservando así sus propiedades organolépticas además de acentuar el sabor del limón.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en ocho moldes de 16 x 6 cm.
- Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite y cocer a 160 °C durante 35 minutos o hasta alcanzar una temperatura interna de 92 °C.
- Al salir del horno, calar con el jarabe de limón a temperatura ambiente.
- Glasear con la glasa de limón y dejar secar a temperatura ambiente.



Cake de cerezas amarena con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,025 kg
Agua	0,110 kg
<u>Cerezas amarena</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,260 kg

Topping Victoria

Azúcar	0,200 kg
Claras de huevo	0,050 kg
CITROPERL	0,005 kg
<u>Almendras laminadas</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,455 kg

- Montar los ingredientes en batidora con varillas.
- Añadir las almendras laminadas, mezclar y extender la mezcla en una bandeja con papel de horno.
- Cocer a 150 °C durante 60 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Añadir las cerezas amarena y mezclar a velocidad lenta.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm y esparcir el topping Victoria por encima.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.



“Cozonac” con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 20 piezas

Masa

Harina de trigo de fuerza	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,600 kg
Huevo	0,260 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,050 kg
CITROPERL	0,025 kg
Agua	2,300 kg
<u>Levadura</u>	<u>0,370 kg</u>
Total	9,605 kg

Relleno de avellana

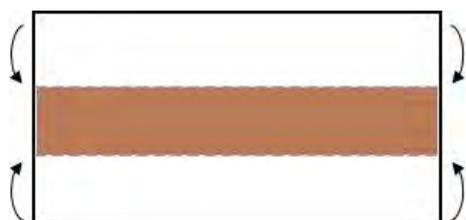
MELLA AVELLANA	2,000 kg
Huevo	0,300 kg
Migas “recortes” de bizcocho	0,300 kg
<u>Agua*</u>	<u>0,900 kg</u>
Total	3,500 kg

* La cantidad indicada de agua depende de la textura de las migas de bizcocho.

- Mezclar los ingredientes agitando enérgicamente.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la levadura) hasta conseguir una masa fina y elástica. A continuación, añadir la levadura y amasar durante 5 minutos.
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 4,750 kg.
- Laminar una “manta” de 4 – 5 mm de grosor, extender 1,750 kg de relleno de avellana en el centro y enrollar el extremo superior e inferior en sentido longitudinal hacia dentro (ver ilustración). Si se desea, espolvorear con una mezcla de frutas (piel de naranja confitada, piel de limón confitada, etc.) antes de enrollar.
- Cortar piezas de 0,100 kg y colocar cinco en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo y hornear a 180 °C durante unos 20 minutos.
- Al salir del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.



Brioques de Pascua con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Conejitos

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Huevo	0,260 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,020 kg
ORAPERL	0,010 kg
Levadura	0,370 kg
Agua (aprox.)	2,300 kg
Total	9,360 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Laminar una "manta" de 8 mm de grosor, troquelar piezas con un cortante en forma de conejo y decorar con un huevo y grosellas para los ojos (opcional).
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Pintar con una mezcla de yema de huevo y agua (1·1) y cocer a 200 °C durante unos 10 minutos (según el tamaño de las piezas).



Pollitos y conejitos

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Huevo	0,260 kg
TRISAN	0,020 kg
Levadura	0,370 kg
Agua (aprox.)	2,300 kg
Total	9,350 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg), bolear y dejar reposar 5 minutos.
- Formar las piezas en forma de pollito o conejito y presionar dos pasas para los ojos.
- Fermentar durante unos 80 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Pintar con una mezcla de yema de huevo y agua (1·1) y cocer a 200 °C durante unos 8 minutos.



Mini gugelhupf con naranja con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Huevo	0,400 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
ORAPERL	0,012 kg
Agua	0,300 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,312 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Rayar con BLITZ FONDANT, escudillar un punto de nata montada en el centro y decorar con un gajo de naranja de gominola.



Cookies con arándanos rojos

“Funny Bunny”

con COOKIE DREAM y DREIDOPPEL

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
ORAPERL	0,010 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Arándanos rojos deshidratados

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los arándanos rojos deshidratados, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, rayar con BLANCOLADINO.



Panettone con chocolate y naranja con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

Primera masa

Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levadura	0,240 kg
<u>Agua</u>	<u>6,200 kg</u>
Total	20,840 kg

Segunda masa

Primera masa	20,840 kg
Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
Azúcar	1,000 kg
ORAPERL	0,150 kg
Miel	1,300 kg
Yema de huevo	2,000 kg
AROMA PANETTONE	0,100 kg
Mantequilla (blanda)	4,400 kg
Drops de chocolate	3,500 kg
<u>ORANGEAT</u>	<u>1,600 kg</u>
Total	36,090 kg

Glasa de decoración (opcional)

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>1,200 kg</u>
Total	4,300 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una textura semilíquida.

Proceso de elaboración

Este proceso de elaboración puede variar en función de la maquinaria empleada.

Primera masa

- Amasar los ingredientes 5 minutos a velocidad lenta y 10 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 150 minutos a 32 °C y 75% H.R. (hasta triplicar el volumen).

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el azúcar, ORAPERL y la miel a velocidad lenta durante 8 minutos añadiendo las yemas gradualmente (amasar hasta formar la malla glutínica).
- Amasar 8 minutos más a velocidad rápida añadiendo primero AROMA PANETTONE y, posteriormente, la mantequilla en varias veces hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir los drops de chocolate y ORANGEAT y amasar 2 minutos a velocidad lenta hasta mezclar completamente.

Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.

- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División y pesado*:
 - Piezas de 0,500 kg para moldes de 0,500 kg
 - Piezas de 1,000 kg para moldes de 1,000 kg

* En caso de cubrir con glasa, disminuir el peso de la masa un 10%.

- Bolear las piezas, colocarlas con el cierre hacia abajo en los moldes correspondientes y fermentar durante 120 – 150 minutos (hasta que falten 1,5 cm para llegar al borde del molde) en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar reposar 20 minutos fuera de la cámara para que se forme una ligera piel.
- Hacer un corte en cruz y poner un trozo pequeño de mantequilla en el centro o cubrir con la glasa, decorar con azúcar bolado y espolvorear con azúcar en polvo.

Cocción

- Cocer en horno de pisos a 180 °C o en horno de aire a 170 °C (sin vapor):
 - 35 – 40 minutos para panettone de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panettone de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la cocción y bajar el termostato 20 °C. El panettone cocido debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Dejar enfriar 8 horas* y embolsar.

* Para las piezas de más de 0,500 kg, atravesar la parte inferior con agujas de acero y dejar enfriar boca abajo.



Colomba

con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

Primera masa

Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levadura	0,240 kg
<u>Agua</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	20,640 kg

Segunda masa

Primera masa	20,640 kg
Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
Azúcar	1,200 kg
Miel	1,500 kg
TRISAN	0,100 kg
ORAPERL	0,120 kg
Yema de huevo	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	4,200 kg
<u>ORANGEAT</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	36,960 kg

Glasa de decoración

Harina de almendra	3,000 kg
Azúcar	3,000 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,300 kg
EISAN	0,200 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>1,400 kg</u>
Total	7,900 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una textura semilíquida.

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar los ingredientes 3 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos a 32 °C y 75% H.R. (hasta doblar el volumen).

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el azúcar, la miel, TRISAN y ORAPERL a velocidad lenta durante 12 minutos. Después de 6 minutos, añadir las yemas poco a poco hasta conseguir una masa homogénea.
- Amasar 8 minutos a velocidad rápida añadiendo la mantequilla en varias veces hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Al final del amasado, añadir ORANGEAT y mezclar completamente.
Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División, pesado y boleado para colombas de 0,500 kg:
 - Piezas de 0,275 kg para el cuerpo
 - Piezas de 0,185 kg para las alas
- Alargar ligeramente las dos masas, colocar la pieza de las alas en el centro del molde y encima, en forma de cruz, la pieza del cuerpo.
- Fermentar durante 120 – 150 minutos (hasta que llegue al borde del molde) en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Con una manga pastelera con boquilla plana, cubrir con 0,090 kg – 0,100 kg de glasa por pieza.
- Decorar con almendras crudas con piel y azúcar bolado y espolvorear con azúcar en polvo.

Cocción

- Cocer en horno de pisos a 180 °C o en horno de aire a 170 °C durante 30 – 35 minutos (piezas de 0,500 kg). En ambos casos, abrir el tiro transcurridos 20 minutos desde el inicio de la cocción. La colomba cocida debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Dejar enfriar 8 horas y embolsar.



Hoopies de naranja y almendras con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Huevo	0,800 kg
Aceite vegetal	0,660 kg
ORAPERL	0,010 kg
Agua	0,500 kg
Total	3,970 kg

Almíbar

Azúcar	0,500 kg
Zumo de naranja	0,400 kg
Zumo de limón	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes y hervir.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar 0,085 kg de masa por aro y cubrir cada uno con almendras laminadas.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y rayar con BLITZ FONDANT aromatizado con PASTA NARANJA.



Hoopies con zanahoria y naranja con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,700 kg
ORAPERL	0,010 kg
Agua	0,800 kg
Zanahoria rallada	0,320 kg
<u>Avellanas tostadas troceadas</u>	<u>0,320 kg</u>
Total	4,150 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la zanahoria rallada y las avellanas tostadas troceadas) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir la zanahoria y las avellanas y mezclar.
- Dosificar aprox. 0,085 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 30 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Cubrir con BLITZ FONDANT aromatizado con PASTA NARANJA y decorar al gusto.



Cookies de chocolate y naranja con COOKIE DREAM, ORAPERL y ORANGEAT

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
ORAPERL	0,005 kg
Agua	0,060 kg
Drops de chocolate	0,200 kg
ORANGEAT	0,150 kg
Total	1,865 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate y ORANGEAT) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,070 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



