
RECETARIO

MELLA HT
Supersoft

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MELLA-HT-SUPERSOFT: Selección de recetas

- 1/ **Berlinas** con MELLA-HT-SUPERSOFT
- 2/ **Bollos con relleno de amapola** con MELLA-HT-SUPERSOFT y MELLA AMAPOLA
- 4/ **Bollos malteados** con MELLA-HT-SUPERSOFT y CRAFT-MALZ
- 5/ **Brioche al estilo francés** con MELLA-HT-SUPERSOFT
- 6/ **Pan dulce con pasas** con MELLA-HT-SUPERSOFT
- 7/ **Panecillos de leche** con MELLA-HT-SUPERSOFT
- 8/ **Mini raíces** con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 9/ **Brioche con manzana** con MELLA-HT-SUPERSOFT y PASTA MANZANA
- 10/ **Brioche relleno** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y NAPPAGE NEUTRO
- 12/ **Trenzas rellenas** con MELLA-HT-SUPERSOFT y MELLA AMAPOLA
- 13/ **Nudos de brioche** con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 14/ **Rolls rellenos** con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 15/ **Rollos de canela** con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 17/ **Espigas de queso** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL
- 19/ **Brioche de queso** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 21/ **Bienenstich** con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y BIENETTA
- 23/ **Pastel de mantequilla y canela** con MELLA-HT-SUPERSOFT y AROMA CANELA
- 25/ **Cake tierno con cerezas** con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 26/ **Monkey bread** con MELLA-HT-SUPERSOFT
- 27/ **Rosquillas caribeñas** con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL
- 29/ **Estrellas de primavera con frutas del bosque y fresas** con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 31/ **Bocados de manzana y arándanos** con MELLA-HT-SUPERSOFT
- 32/ **Nubes con fruta** con MELLA-HT-SUPERSOFT y CHRISTSTOLLEN
- 34/ **Panquema de Alicante** con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 35/ **Hojaldre danés** con MELLA-HT-SUPERSOFT
- 36/ **Cuernos con miel** con MELLA-HT-SUPERSOFT
- 37/ **Pan de hamburguesa con cerveza** con MELLA-HT-SUPERSOFT y MALTA BACKEXTRAKT

Berlinas con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	1,750 kg
Mantequilla/Margarina	0,550 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	1,250 kg
Total	9,850 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,200 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,040 kg) y bolear.
- Fermentar durante 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar las piezas en un lugar fresco durante unos minutos para que cojan cuerpo.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 – 4 minutos por cada lado, dejar escurrir el exceso de aceite sobre un papel absorbente y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.



Bollos con relleno de amapola con MELLA-HT-SUPERSOFT y MELLA AMAPOLA

Receta para 7 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,700 kg
Queso cremoso tipo quark	0,700 kg
Huevo	0,500 kg
Azúcar	0,250 kg
Levadura	0,350 kg
Agua (aprox.)	1,700 kg
Total	10,200 kg

Relleno de amapola

Mazapán en pasta	0,500 kg
Leche	1,500 kg
MELLA AMAPOLA	2,700 kg
Miel	0,300 kg
Huevo	0,800 kg
Total	5,800 kg

- Añadir poco a poco el mazapán en pasta a la leche y mezclar hasta homogeneizar. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta homogeneizar.
- Dejar reposar unos 30 minutos.

Crema de amapola

MELLA AMAPOLA	0,300 kg
Azúcar en polvo	0,200 kg
Claros de huevo	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Laminar una “manta” con 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Cortar el centro de las piezas longitudinalmente obteniendo dos tiras de 20 cm de ancho, extender el relleno de amapola y doblar a lo largo.
- Cortar piezas de 6 cm de ancho, colocar dieciocho en cada bandeja y cubrir con la crema de amapola.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, espolvorear abundantemente con azúcar en polvo.
- Cocer a 190 °C durante unos 30 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C).



Bollos malteados con MELLA-HT-SUPERSOFT y CRAFT-MALZ

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
Mantequilla/Margarina	1,500 kg
Huevo	1,000 kg
Azúcar	0,700 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Azúcar perlado n.º 4	1,000 kg
Avellanas enteras	2,000 kg
<u>Pasas</u>	<u>3,000 kg</u>
Total	27,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto el azúcar perlado, las avellanas enteras y las pasas) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir el azúcar perlado, las avellanas y las pasas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 25 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg, bolear y dejar reposar unos 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,066 kg) y bolear.
- Humedecer las piezas, rebozar con semillas de calabaza y colocar 3 x 8 piezas en bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Espolvorear la superficie con azúcar en polvo y cocer de entrada a 220 °C (con un poco de vapor), bajando a 200 °C durante 20 – 25 minutos.



Brioche al estilo francés con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Huevo	3,000 kg
Azúcar	1,000 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	2,200 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>2,500 kg</u>
Total	21,300 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla) hasta conseguir una masa fina y elástica. A medio amasado, añadir la mantequilla poco a poco.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg y dejar reposar unos 30 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg) y bolear.

Moldes

- Colocar ocho piezas (0,480 kg) en moldes para plum cake según el tamaño del molde.
- Fermentar durante 16 – 18 horas en cámara de fermentación a 7 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo y cocer a 135 °C durante 35 – 40 minutos.

Piezas individuales

- Quitar 0,100 kg de masa de cada pieza y formar una bola. Después, hacer un agujero en el centro de la pieza y colocar la bola.
- Colocar las piezas en moldes individuales metálicos.
- Fermentar durante 16 – 18 horas en cámara de fermentación a 7 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo y cocer a 200 °C durante 15 minutos.



Pan dulce con pasas con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla/Margarina	1,500 kg
Huevo	1,000 kg
Azúcar	0,700 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	4,100 kg
Pasas	6,000 kg
Total	26,000 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir las pasas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Formar piezas ligeramente alargadas y colocarlas en moldes.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. A media fermentación, hacer un corte en cruz con unas tijeras, pintar con huevo y decorar con azúcar perlado (opcional).
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos con el tiro abierto.



Panecillos de leche con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla/Margarina	1,000 kg
Azúcar	0,900 kg
Levadura	0,600 kg
Leche	4,900 kg
Total	17,400 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,100 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg) y bolear.
- Formar piezas ligeramente alargadas tipo panecillo sin punta y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo, cortar varias veces en diagonal y fermentar 60 minutos más.
- Volver a pintar con huevo y cocer a 200 °C durante 15 – 18 minutos.



Mini raíces con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 175 piezas

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	1,000 kg
Huevo	0,800 kg
Azúcar	0,350 kg
Yema de huevo	0,250 kg
CITROPERL	0,025 kg
Levadura	0,350 kg
Agua (aprox.)	1,400 kg
<u>Drops de chocolate blanco</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	11,675 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los drops de chocolate blanco) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir los drops de chocolate al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 24 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos en el congelador.
- Dividir piezas de aprox. 0,065 kg y laminar con 1 cm de grosor y 40 cm de ancho.
- Cortar el centro de las piezas longitudinalmente obteniendo dos tiras de 20 cm de ancho, cortar en tiras de unos 2 cm de ancho y alargadas ligeramente. A continuación, unir las puntas, retorcerlas sobre sí mismas y colocar las piezas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 190 °C durante 10 – 12 minutos.
- Al salir del horno, pintar con BLITZ FONDANT aromatizado con AROMA LIMÓN EUROPA.



Brioche con manzana

con MELLA-HT-SUPERSOFT y PASTA MANZANA

Masa

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	1,000 kg
PASTA MANZANA	0,250 kg
Azúcar	0,200 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	5,200 kg
Total	19,250 kg

Relleno

Manzana a dados	4,000 kg
Azúcar perlado n.º 4	3,000 kg
Canela en polvo	0,200 kg
Total	7,200 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir el relleno al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Formar las piezas y colocarlas en moldes para plum cake.
- Fermentar durante 70 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 210 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante 25 minutos.



Brioche relleno

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y NAPPAGE NEUTRO

Receta para 15 bandejas de 60 x 10 cm

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,300 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,450 kg</u>
Total	9,400 kg

Crumble

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
<u>Azúcar</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,500 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: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg, alargadas ligeramente y dejar reposar unos minutos.
- Laminar una "manta" de 4 mm de grosor y 20 cm de ancho.
- Extender 0,600 kg del relleno deseado dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar las barras por la mitad longitudinalmente, trenzar las dos partes y colocar las piezas en bandejas engrasadas y espolvoreadas con 0,100 kg de crumble cada una.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 190 °C durante unos 40 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C).
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y glasear con fondant o espolvorear con azúcar glas.



Trenzas rellenas

con MELLA-HT-SUPERSOFT y MELLA AMAPOLA

Receta para aprox. 33 moldes de 30 x 10 x 10 cm

Masa

Harina de trigo	7,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,500 kg
Mantequilla	1,200 kg
Huevo	0,750 kg
Azúcar	0,450 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	3,000 kg
Total	15,000 kg

Relleno

MELLA AMAPOLA	3,000 kg
Agua	2,700 kg
Total	5,700 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg, alargarlas ligeramente y dejar reposar unos minutos.
- Laminar una “manta” de 4 mm de grosor y 30 cm de ancho.
- Extender el relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar las barras por la mitad longitudinalmente, trenzar las dos partes y colocar las piezas en moldes de 30 x 10 x 10 cm engrasados.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o crumble.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 40 – 45 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C).



Nudos de brioche con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 46 moldes de 18 cm de diámetro

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	0,800 kg
Huevo	0,500 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	4,900 kg
Total	18,800 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg, alargadas ligeramente y dejar reposar unos minutos.
- Laminar las piezas con 4 mm de grosor y 25 cm de ancho.
- Extender 0,400 kg del relleno deseado dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar las barras por la mitad longitudinalmente dejando 3 cm en un lado, doblar el lado cortado hacia arriba para formar una tira larga y dar forma de nudo simple.
- Colocar las piezas en los moldes y fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 190 °C durante unos 40 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C).
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y glasear con BLITZ FONDANT.



Rolls rellenos con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 100 moldes de 18 cm de diámetro

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	0,800 kg
Huevo	0,500 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (fría, aprox.)	4,900 kg
Total	18,800 kg

Mantequilla o margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 15 – 18 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues y dejar reposar unos minutos más.
- Laminar una “manta” de 4 mm de grosor y 30 cm de ancho.
- Extender una capa fina del relleno deseado dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 3 cm de grosor, colocar seis en cada molde y fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 200 °C durante unos 30 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C).
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y glasear con BLITZ FONDANT.



Rollos de canela

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 10 bandejas de 60 x 10 cm (60 piezas)

Masa

Harina de trigo de media fuerza	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Mantequilla	0,370 kg
Huevo	0,250 kg
Azúcar	0,180 kg
TRISAN	0,025 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	1,000 kg
Total	5,025 kg

Relleno de canela

Azúcar moreno	1,400 kg
Mantequilla (fría)	1,000 kg
Harina de trigo	0,500 kg
AROMA CANELA	0,050 kg
Total	2,950 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea.
- Tamizar por un cedazo de 10 mm de grosor y guardar en el congelador.

Nueces pecanas troceadas	0,400 kg
BUTTERKARAMELL	C/S

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 90 x 40 cm y 5 mm de grosor.
- Repartir el relleno de canela dejando libre 1 cm en la parte inferior, esparcir las nueces pecanas troceadas por encima y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 3 cm de grosor, colocar seis en cada bandeja con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Rayar con BUTTERKARAMELL.



Espigas de queso

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL

Receta para 5 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

Harina de trigo	3,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,600 kg
Mantequilla	0,450 kg
Huevo	0,300 kg
Azúcar	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	1,250 kg
Total	6,000 kg

Masa de queso

Queso cremoso tipo quark*	2,200 kg
MELLA KÄSE ROYAL	1,000 kg
Huevo	0,650 kg
Agua (aprox.)	1,100 kg
Total	4,950 kg

* Si se emplea un queso más graso, sustituir 0,200 kg de queso por agua.

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir piezas de 0,600 kg, formar “barrotes” y dejar reposar unos 10 minutos.
- Laminar los “barrotes” con 5 mm de grosor y 50 cm de ancho dándoles forma de rectángulo.
- Cubrir cada rectángulo con 0,500 kg de masa de queso dejando libres 2 cm en la parte inferior, alisar y enrollar formando una barra.
- Colocar dos barras en cada bandeja previamente engrasada con SEPA-WAX 500 y, con unas tijeras, cortar en espiga separando las piezas.
- Fermentar durante unos 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 190 °C (sin vapor) durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con NAPPAGE NEUTRO y BLITZ FONDANT.



Brioche de queso

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 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 de queso

Queso cremoso tipo quark*	1,740 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,700 kg
Huevo	0,580 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,020 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,020 kg
Agua	1,160 kg
Total	4,220 kg

* Si se emplea un queso más graso, sustituir 0,200 kg de queso por agua.

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

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 en bloque unos 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg y bolear.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,065 kg), bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Laminar las piezas con 2,5 mm de grosor y colocarlas en bandejas con papel de horno, dosificar 0,040 kg de crema de queso por pieza y espolvorear con 0,040 kg de crumble.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C (con poco vapor) durante 15 minutos.



Bienenstich

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y BIENETTA

Receta para 4 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

Harina de trigo	1,350 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,270 kg
Mantequilla/Margarina	0,160 kg
Huevo	0,070 kg
Levadura	0,080 kg
Agua	0,635 kg
Total	2,565 kg

Crema pastelera

Nata	2,000 kg
LA VÉNUS	1,300 kg
Agua	2,000 kg
Total	5,300 kg

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

Topping

BIENETTA	0,600 kg
Almendras laminadas	0,600 kg
Total	1,200 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 3 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 0,650 kg.
- Extender y alisar la masa en bandejas de 60 x 20 cm y pinchar para evitar que desarrolle en el horno.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Rociar la masa con agua y espolvorear uniformemente con el topping.
- Cocer a 210 °C (con vapor) durante 18 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las piezas transversalmente dejando la base más gruesa, aplicar una capa de crema pastelera y tapar con la parte superior.



Pastel de mantequilla y canela con MELLA-HT-SUPERSOFT y AROMA CANELA

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

Harina de trigo	0,900 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,200 kg
Mantequilla	0,200 kg
Azúcar	0,150 kg
Huevo	0,100 kg
Sal	0,010 kg
AROMA CANELA	0,008 kg
Levadura	0,060 kg
Leche	0,750 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,378 kg

Crocante de mantequilla y canela

Mantequilla	0,300 kg
Azúcar	0,200 kg
Canela en polvo	C/S
<hr/> Total	<hr/> 0,500 kg

- Hervir la mantequilla hasta tostar y dejar enfriar. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y mezclar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,900 kg, alargadas ligeramente y dejar reposar 15 minutos.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Repartir 0,250 kg de crocante de mantequilla y canela en cada bandeja y cocer a 175 °C (con vapor) durante 20 minutos.



Cake tierno con cerezas con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 4 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

Harina de trigo	1,750 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,350 kg
Mantequilla/Margarina	0,125 kg
Huevo	0,080 kg
Levadura	0,100 kg
<u>Agua</u>	<u>0,850 kg</u>
Total	3,255 kg

Topping

BIENETTA	0,100 kg
<u>Almendras laminadas</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	0,200 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg, alargarlas ligeramente y dejar reposar unos 15 minutos.
- Extender y alisar la masa en cuatro bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Con una manga pastelera, dosificar botones intercalados de MARMORIA CEREZA AMARENA y mantequilla previamente atemperada y batida.
- Espolvorear abundantemente con el topping y cocer a 200 °C (con vapor) durante 20 minutos.



Monkey bread con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Huevo	3,000 kg
Mantequilla	2,500 kg
Azúcar	1,000 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	2,000 kg
Total	21,100 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Laminar una “manta” de 10 mm de grosor y dejar enfriar en el congelador durante 30 minutos.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho, pintar con mantequilla fundida y rebozar con una mezcla de canela y azúcar moreno.
- Cortar piezas de 2 cm de grosor y colocarlas en moldes (aros, de muffin, de corona, etc.), pintar de nuevo con mantequilla fundida y esparcir azúcar moreno.
- Fermentar en frío a 10 °C durante 16 – 20 horas.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos.



Rosquillas caribeñas

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

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
PASTA LECHE DE COCO	0,300 kg
Levadura	0,350 kg
Agua (aprox.)	1,800 kg
<hr/>	
Total	10,050 kg

Crema de piña

Nata (fría)	2,000 kg
LA VÉNUS	1,200 kg
PASTA PIÑA	0,400 kg
Agua (fría)	2,000 kg
<hr/>	
Total	5,600 kg

- Mezclar brevemente los ingredientes a velocidad rápida.

Topping

Coco rallado

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg, bolear y dejar reposar unos minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,066 kg), presionar y bolear.
- Formar las piezas en forma de rosquilla y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 200 °C durante 12 – 15 minutos y dejar enfriar.
- Sumergir la superficie en BLANCOLADINO y presionar sobre coco rallado.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y escudillar la crema de piña en las bases, tapar con la parte superior y presionar ligeramente.
- Rayar con SCHOKOLADINO.



Estrellas de primavera con frutas del bosque y fresas

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 180 piezas

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla/Margarina	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	2,200 kg
Total	9,250 kg

Crema pastelera

Nata líquida	2,000 kg
LA VÉNUS	1,400 kg
Agua	2,000 kg
Total	5,400 kg

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

Crumble

MELLA COOKIE	1,300 kg
Mantequilla/Margarina crema	0,500 kg
Total	1,800 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: aprox. 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,500 kg y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear, colocar las piezas en bandejas y dejar reposar unos 15 minutos.
- Aplanar las piezas y marcarlas con un marcador en forma de estrella, girar las puntas de dentro hacia fuera y colocar las estrellas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, pintar con huevo y espolvorear 0,010 kg de crumble en el centro.
- Cocer a 200 °C durante 12 – 14 minutos.
- Al salir del horno, pintar las estrellas con BLITZ FONDANT, escudillar 0,030 kg de crema pastelera en cada estrella, decorar con la fruta y pintar con NAPPAGE NEUTRO (gelatina).



Marcar con un
marcador en
forma de estrella



Girar las puntas
hacia fuera



Espolvorear
0,010 kg de
crumble en el
centro



Pintar con BLITZ
FONDANT



Escudillar
0,030 kg de
crema en cada
estrella



Decorar con la
fruta y pintar con
NAPPAGE
NEUTRO



Bocados de manzana y arándanos con MELLA-HT-SUPERSOFT

Receta para 240 piezas

Harina de trigo	9,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Huevo	1,000 kg
Mantequilla/Margarina	0,600 kg
Sémola de trigo duro	0,500 kg
Queso cremoso tipo quark	0,350 kg
Levadura	0,350 kg
Agua	5,400 kg
Dados de manzana fresca	4,000 kg
<u>Arándanos deshidratados troceados</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	24,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los dados de manzana fresca y los arándanos deshidratados troceados) hasta conseguir una masa fina y elástica. Al final del amasado, añadir los dados de manzana y los arándanos y mezclar.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,100 kg y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 55 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar las piezas con mantequilla líquida y marcarlas clavando suavemente los dedos.
- Cocer a 200 °C (con poco vapor) durante 15 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.



Nubes con fruta

con MELLA-HT-SUPERSOFT y CHRISTSTOLLEN

Receta para 200 piezas

Mezcla de frutas

Albaricoques deshidratados	2,400 kg
Arándanos rojos deshidratados	2,400 kg
Granillo de almendra tostado	1,200 kg
<u>Zumo de naranja</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	7,000 kg

- Mezclar los ingredientes, tapar y dejar macerar durante unas 2 horas.

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla (pomada)	1,200 kg
Queso cremoso tipo quark	0,600 kg
Huevo	0,600 kg
CHRISTSTOLLEN	0,120 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	3,250 kg
<u>Mezcla de frutas</u>	<u>7,000 kg</u>
Total	19,070 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas) a velocidad media durante 6 minutos hasta conseguir una masa homogénea. Añadir la mezcla de frutas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir piezas de unos 0,090 kg con un porcionador de helados y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C (con vapor) durante 16 – 18 minutos.
- Al salir del horno, pintar las piezas con mantequilla clarificada, rebozar con azúcar y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar glas.



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.



Hojaldre danés con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Azúcar	0,900 kg
Mantequilla/Margarina	0,800 kg
Huevo	0,500 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	4,800 kg
Total	18,700 kg

Mantequilla o margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa no muy desarrollada.
- Temperatura de la masa: 15 – 18 °C.
- Dejar reposar la masa en la nevera durante 30 minutos.
- Laminar con 0,250 kg de mantequilla o margarina por kg de masa, dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues y dejar reposar en la nevera 40 minutos más.
- Laminar una “manta” de 2,8 mm de grosor, cortar y formar piezas al gusto y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C durante unos 20 minutos (según el tamaño de las piezas) y dejar enfriar.
- Decorar al gusto.



Cuernos con miel con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla/Margarina	0,750 kg
Huevo	0,500 kg
Miel	0,200 kg
Levadura	0,350 kg
Leche (aprox.)	2,300 kg
Total	10,100 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 4 mm de grosor, cortar triángulos de 18 x 12 cm (aprox. 0,035 kg) y enrollar formando croissants. A continuación, cortar las piezas por la mitad y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 200 °C durante 10 – 14 minutos.
- Al salir del horno, pintar las piezas con un glaseado cocido de mantequilla y miel (3·1), rebozar con azúcar y, una vez frías, decorar con azúcar glas.



Pan de hamburguesa con cerveza con MELLA-HT-SUPERSOFT y MALTA BACKEXTRAKT

Harina de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Azúcar invertido	0,400 kg
Aceite de girasol	0,300 kg
Levadura	0,240 kg
Cerveza negra (máx. 5% vol.)	4,000 kg
Total	15,040 kg

Topping

Sésamo blanco y semillas de amapola (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,400 kg y bolear.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,080 kg), bolear, humedecer y rebozar con el topping (opcional).
- Formar las piezas en el formato deseado.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 35 °C y 85% H.R.
- Cocer a 240 °C (sin vapor) durante 7 – 8 minutos.



