
RECETARIO

MELLA 
Käse Royal

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MELLA KÄSE ROYAL: Selección de recetas

- 1/ **Barritas de limón y yogur** con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y AROMA LIMÓN EUROPA
- 2/ **Brioche de queso** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 4/ **Brioche relleno con queso tipo quark** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE
- 6/ **Cake con grosellas rojas y queso tipo quark** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y TRIQUELL NEUTRO
- 8/ **Cake con manzana y nata agria** con MELLA MUFFIN y MELLA KÄSE ROYAL
- 9/ **Cake de cerezas y queso tipo quark** con MELLA MUFFIN, MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 11/ **Cake de espelta, naranja y queso tipo quark** con MELLA ESPELTA CAKE, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL
- 12/ **Caracolas con queso tipo quark** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL
- 14/ **Caracolas hojaldradas con queso tipo quark** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL
- 16/ **Coronas de queso** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE
- 18/ **“Eierschecke”** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y LA VÉNUS
- 20/ **Espigas de queso** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL
- 22/ **Estrellas con arándanos y queso tipo quark** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE
- 24/ **Mini pastelitos con queso** con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 30/ **“Muffel” de queso** con MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE
- 32/ **Pastel de queso** con MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE
- 34/ **Pastel de queso con brownie y cremoso de toffee** con MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 36/ **Pizza dulce de yogur y queso** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL
- 38/ **Tarta de queso y brownie** con MELLA CHOCO MUFFIN y MELLA KÄSE ROYAL
- 39/ **Tarta de queso y chocolate** con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 41/ **Tarta de queso y nueces** con MELLA MUFFIN, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL

Barritas de limón y yogur con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y AROMA LIMÓN EUROPA

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Base de tarta

MELLA COOKIE	0,600 kg
Mantequilla/Margarina	0,240 kg
Huevo	0,060 kg
Total	0,900 kg

Crema de yogur

Yogur 10% M.G.	2,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,750 kg
Huevo	0,600 kg
Mantequilla (líquida)	0,250 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,025 kg
Leche	0,250 kg
Total	4,375 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa con 2,5 mm de grosor en dos bandejas de 60 x 20 cm y precocer a 200 °C durante 10 minutos.
- Extender y alisar la crema de yogur sobre la base de tarta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 35 minutos.
- Decorar al gusto y cortar en porciones del tamaño deseado.



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.



Brioche relleno con queso tipo quark con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE

Receta para 24 moldes cuadrados de 11 x 11 x 11 cm

Masa

Harina de trigo	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,400 kg
Huevo	0,250 kg
Azúcar	0,150 kg
Levadura	0,175 kg
Agua (aprox.)	1,050 kg
Total	5,025 kg

Relleno de queso tipo quark

Queso cremoso tipo quark bajo en grasa	1,300 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,650 kg
Huevo	0,400 kg
Agua o leche	0,650 kg
Total	3,000 kg

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

Crumble

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Total	1,400 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 homogénea.
- Temperatura de la masa: aprox. 20 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 50 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 8 cm de grosor, colocarlos con el corte hacia arriba en los moldes previamente engrasados y espolvoreados con crumble y fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, hacer un corte en cruz con unas tijeras.
- Espolvorear con el crumble y cocer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.



Cake con grosellas rojas y queso tipo quark con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y TRIQUELL NEUTRO

Receta para 2 moldes de 50 cm de diámetro

Masa

Harina de trigo	1,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,300 kg
Mantequilla	0,120 kg
Huevo	0,075 kg
Levadura	0,080 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>0,725 kg</u>
Total	2,800 kg

Crema de nata agria

Nata agria	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,300 kg
Nata	0,275 kg
Huevo	0,220 kg
<u>Agua</u>	<u>0,330 kg</u>
Total	1,675 kg

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

Relleno de grosella rojas

Azúcar	0,150 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,060 kg
Agua (templada)	0,400 kg
<u>Grosellas rojas ultracongeladas</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,610 kg

- Mezclar el azúcar y TRIQUELL NEUTRO en seco. A continuación, mezclar con el agua templada en batidora con varillas, añadir las grosellas rojas ultracongeladas y mezclar hasta homogeneizar.

Crumble

MELLA COOKIE	0,600 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	0,850 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 homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,400 kg, bolear y dejar reposar unos minutos.
- Extender y alisar la masa en los moldes.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. A media fermentación, dosificar botones intercalados de crema de nata agria y relleno de grosellas rojas.
- Espolvorear con el crumble y cocer a 200 °C durante 30 – 35 minutos.



Cake con manzana y nata agria con MELLA MUFFIN y MELLA KÄSE ROYAL

Receta para 10 moldes octogonales de 16 cm de diámetro

Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
Agua	0,220 kg
Total	2,050 kg

Crema de nata agria

Nata agria	1,000 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Nata	0,500 kg
Huevo	0,400 kg
Agua	0,600 kg
Total	3,050 kg

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

Manzana fresca a rodajas	1,000 kg
Puré de manzana	0,500 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,200 kg de masa en los moldes y cubrir con la manzana a rodajas. A continuación, extender uniformemente la crema de nata agria por encima y marmolear con el puré de manzana.
- Cocer a 190 °C durante 40 – 45 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C).
- Al salir del horno, pintar con MELLA-GEL y decorar los laterales con almendras laminadas tostadas.



Cake de cerezas y queso tipo quark con MELLA MUFFIN, MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 40 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Huevo	1,000 kg
Aceite vegetal	0,660 kg
Agua	0,440 kg
Total	4,100 kg

Masa de queso

Queso cremoso tipo quark*	0,435 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,175 kg
Huevo	0,145 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,005 kg
Agua	0,290 kg
Total	1,055 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	1,400 kg
Mantequilla	0,600 kg
Total	2,000 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar 0,100 kg de masa por molde.
- Con una manga pastelera, dosificar botones intercalados de masa de queso y POWERFÜLLUNG CEREZA AMARENA y espolvorear abundantemente con el crumble y palitos de almendra.
- Cocer a 180 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad y decorar con una cereza.



Cake de espelta, naranja y queso tipo quark con MELLA ESPELTA CAKE, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,750 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
MELLA TRIEB	0,010 kg
Agua	0,300 kg
ORANGEAT	0,150 kg
Granillo de almendra tostado	0,075 kg
Total	1,585 kg

Masa de queso

Queso cremoso tipo quark*	0,125 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,050 kg
Huevo	0,045 kg
Agua o leche	0,085 kg
Total	0,305 kg

* Si se emplea un queso más graso, utilizar agua o leche desnatada.

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

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto ORANGEAT y el granillo de almendra tostado) en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos. Añadir ORANGEAT y el granillo de almendra al final de la mezcla.
- Dosificar la masa en moldes del tamaño deseado y escudillar puntos de masa de queso.
- Cocer a 180 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con TOPGLANZ PLUS, rayar con SCHOKOLADINO y decorar con ORANGEAT y granillo de almendra.



Caracolas con queso tipo quark con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL

Receta para 50 piezas

Masa

Harina de trigo	2,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,400 kg
Huevo	0,300 kg
Mantequilla	0,280 kg
Queso cremoso tipo quark	0,280 kg
Azúcar	0,140 kg
Levadura	0,160 kg
Agua (aprox.)	0,600 kg
Total	4,160 kg

Relleno de queso tipo quark

Queso cremoso tipo quark*	2,000 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,700 kg
Huevo	0,600 kg
Agua	0,500 kg
Mantequilla (líquida)	0,300 kg
Total	4,100 kg

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

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto la mantequilla) en batidora con varillas a velocidad media durante 5 minutos. A continuación, añadir la mantequilla y mezclar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 50 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 0,120 kg, colocarlos en bandejas con papel de horno y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, escudillar el resto del relleno en el centro de las piezas.
- Cocer a 200 °C durante 16 – 18 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO aromatizado con PASTA ALBARICOQUE, espolvorear con azúcar glas y decorar al gusto con fruta.



Caracolas hojaldradas con queso tipo quark con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL

Receta para 50 piezas

Masa

Harina de trigo	2,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,400 kg
Huevo	0,300 kg
Mantequilla	0,280 kg
Queso cremoso tipo quark	0,280 kg
Azúcar	0,140 kg
Levadura	0,160 kg
Agua (aprox.)	0,600 kg
Total	4,160 kg

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

Relleno de queso tipo quark

Queso cremoso tipo quark*	2,000 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,700 kg
Huevo	0,600 kg
Agua	0,500 kg
Mantequilla (líquida)	0,300 kg
Total	4,100 kg

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

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto la mantequilla) en batidora con varillas a velocidad media durante 5 minutos. A continuación, añadir la mantequilla y mezclar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 15 – 18 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos en cubetas con tapa en el congelador.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos minutos entre pliegues
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 50 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 0,120 kg, colocarlos en bandejas con papel de horno y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, escudillar el resto del relleno en el centro de las piezas.
- Cocer a 200 °C durante 16 – 18 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO aromatizado con PASTA ALBARICOQUE, espolvorear con azúcar glas y decorar al gusto con fruta.



Coronas de queso

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

Masa

Harina de trigo	2,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,400 kg
Mantequilla	0,300 kg
Huevo	0,200 kg
Azúcar	0,150 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>0,750 kg</u>
Total	3,950 kg

Masa de queso

Queso cremoso tipo quark*	2,000 kg
MELLA KÄSE ROYAL	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	4,600 kg

* Si se emplea un queso más graso, utilizar agua o leche desnatada.

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

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,700 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 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 2,8 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y escudillar aprox. 0,025 kg de masa de queso en el centro.
- Doblar las esquinas hacia el centro y presionar fuertemente, escudillar un botón de masa de queso*, decorar con frutas confitadas y espolvorear con el crumble.
- Fermentar durante unos 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 190 °C (sin vapor) durante 12 – 14 minutos.
- Al salir del horno, pintar las piezas con mantequilla, espolvorear con azúcar y decorar con azúcar glas.

* También se puede emplear crema de semillas de amapola, de avellanas, etc.



“Eierschecke”

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y LA VÉNUS

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

Harina de trigo	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,125 kg
Mantequilla	0,075 kg
Huevo	0,060 kg
Azúcar	0,050 kg
Levadura	0,040 kg
Agua (aprox.)	0,250 kg
Total	1,200 kg

Masa de queso

Queso cremoso tipo quark*	1,600 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,700 kg
Huevo	0,500 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
Total	4,000 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.

Masa de “Eierschecke”

LA VÉNUS	0,350 kg
Mantequilla (blanda)	0,300 kg
Yema de huevo	0,200 kg
Agua	0,650 kg
Claros de huevo	0,300 kg
Azúcar	0,100 kg
Total	1,900 kg

- Batir LA VÉNUS, la mantequilla, las yemas de huevo y el agua.
- Montar las claras de huevo con el azúcar a punto de nieve y mezclar los dos batidos delicadamente.

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, alargarlas y dejar reposar unos 10 minutos.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante unos 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Repartir uniformemente 2,000 kg de masa de queso en cada bandeja (si se desea, colocar cerezas o pasas maceradas en el centro) y cubrir con 0,950 kg de masa de “Eierschecke”.
- Cocer a 190 °C (sin vapor) durante 50 – 55 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C).
- Al salir del horno, espolvorear ligeramente con azúcar en grano.



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.



Estrellas con arándanos y queso tipo quark con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE

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
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,200 kg</u>
Total	9,250 kg

Relleno de queso tipo quark

Queso cremoso tipo quark*	3,750 kg
MELLA KÄSE ROYAL	1,500 kg
Huevo	1,125 kg
<u>Agua</u>	<u>2,625 kg</u>
Total	9,000 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	1,300 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,500 kg</u>
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 30 – 45 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, escudillar 0,050 kg de relleno de queso tipo quark en cada estrella y decorar con arándanos.
- Cocer a 200 °C durante 12 – 14 minutos.
- Al salir del horno, pintar las estrellas con mantequilla clarificada (previamente hervida unos minutos para eliminar el agua), espolvorear con azúcar y decorar con azúcar glas.



Marcar con un
marcador en
forma de estrella



Girar las puntas
hacia fuera



Espolvorear
0,010 kg de
crumble en el
centro



Escudillar
0,050 kg de
relleno de queso
en cada estrella



Decorar con la
fruta



Pintar con
mantequilla
clarificada



Mini pastelitos con queso

con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 48 moldes (7 cm de diámetro, 3 cm de altura)

Baño de gelatina

Agua/Zumo de fruta	1,000 kg
Azúcar	0,300 kg
<u>MELLA-GEL</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	1,325 kg

- Hervir el agua/zumo de fruta. A continuación, mezclar el azúcar y MELLA-GEL en seco, añadir al agua hirviendo y mezclar. Volver a hervir brevemente y usar en caliente.

Crumble*

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	1,000 kg
<u>Azúcar</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	3,750 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

* Para crumble de cacao, añadir 0,200 kg de cacao en polvo y mezclar.

Masa base de queso tipo quark

Nata	0,500 kg
Leche	0,850 kg
Queso cremoso tipo quark*	1,500 kg
Azúcar	0,300 kg
Huevo	0,550 kg
<u>MELLA KÄSE ROYAL</u>	<u>0,550 kg</u>
Total	4,250 kg

* Si se emplea un queso más graso, sustituir 0,150 kg de queso por agua.

- Hervir la nata y la leche. A continuación, añadir el queso cremoso tipo quark y el azúcar y mezclar en batidora con varillas a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta homogeneizar. Por último, añadir el huevo y MELLA KÄSE ROYAL y mezclar.

Masa base de yogur y queso tipo quark

Yogur	0,900 kg
Queso cremoso tipo quark	0,900 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,750 kg
Huevo	0,700 kg
<u>Agua (caliente)</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	4,250 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta homogeneizar.

Masa base de queso fresco

Nata	1,100 kg
Leche	0,550 kg
Queso fresco	1,100 kg
Azúcar	0,350 kg
Huevo	0,600 kg
<u>MELLA KÄSE ROYAL</u>	<u>0,550 kg</u>
Total	4,250 kg

- Hervir la nata y la leche. A continuación, añadir el queso fresco y el azúcar y mezclar en batidora con varillas a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta homogeneizar. Por último, añadir el huevo y MELLA KÄSE ROYAL y mezclar.

Mini pastelitos con chocolate blanco y frambuesa

Crumble	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
Drops de chocolate blanco	0,250 kg
Mermelada de frambuesa	0,500 kg
MELLA-GEL	0,015 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Mezclar la masa base con los drops de chocolate blanco.
- Dosificar 0,090 kg de masa por molde.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C) y dejar enfriar.
- Mezclar la mermelada de frambuesa con MELLA-GEL, hervir brevemente y repartir inmediatamente sobre los mini pastelitos.
- Decorar al gusto con frambuesas frescas y chocolate blanco.



Mini pastelitos de cereza amarena y guindilla

Crumble	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
Cerezas amarena troceadas	0,250 kg
Guindilla en escamas	0,040 kg
Baño de gelatina (aprox.)	0,250 kg
Decoración de chocolate	0,150 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Mezclar la masa base con las cerezas amarena troceadas y la guindilla en escamas.
- Dosificar 0,090 kg de masa por molde.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C) y dejar enfriar.
- Pintar con el baño de gelatina y decorar al gusto con la decoración de chocolate.



Mini pastelitos de grosella roja

Crumble	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
Grosellas rojas ultracongeladas	0,350 kg
Nata montada con azúcar	0,500 kg
Merengue troceado	0,250 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Mezclar la masa base con las grosellas rojas a temperatura ambiente.
- Dosificar 0,090 kg de masa por molde.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C) y dejar enfriar.
- Decorar con la nata montada, repartir el merengue troceado y decorar al gusto con grosellas rojas.



Mini pastelitos de capuccino

Crumble	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
PASTA CAPUCCINO	0,100 kg
Nata montada con azúcar	0,300 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Mezclar la masa base con PASTA CAPUCCINO.
- Dosificar 0,085 kg de masa por molde.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C) y dejar enfriar.
- Decorar con la nata montada y espolvorear con cacao en polvo.



“Muffel” de queso

con MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE

Receta para aprox. 32 piezas

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,500 kg
Aceite vegetal	0,540 kg
Huevo	0,525 kg
Agua	0,330 kg
Total	2,895 kg

Masa de queso

Queso fresco	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,250 kg
Huevo	0,180 kg
Leche	0,280 kg
Total	1,260 kg

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

Crumble

MELLA COOKIE	0,400 kg
Mantequilla	0,160 kg
Total	0,560 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosificar aprox. 0,090 kg de masa y 0,030 kg de masa de queso en vasitos de barquillo y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 200 °C durante unos 30 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C).



Pastel de queso con MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE

Receta para 2 moldes de 28 cm de diámetro

Pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar una “manta” y troquelar piezas con un cortapastas de 28 cm de diámetro.
- Precocer a 180 °C durante 15 minutos.

Masa de queso

Queso cremoso tipo quark*	1,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,600 kg
Huevo	0,500 kg
Agua o leche (aprox.)	1,000 kg
Total	3,600 kg

* Si se emplea un queso más graso, utilizar agua o leche desnatada.

- Batir brevemente los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Repartir y alisar la masa de queso sobre las bases de pasta brisa precocidas.
- Cocer a unos 190 °C durante 55 – 60 minutos y dejar enfriar 30 minutos.
A continuación, girar las piezas sobre una rejilla para que se acaben de enfriar.

Pastel de queso clásico

- Repartir y alisar 1,800 kg de masa de queso por molde, pintar ligeramente con huevo y cocer.

Pastel de queso con melocotón

- Repartir 1,000 kg de masa de queso por molde y colocar 0,200 kg de finas rodajas de melocotón en almíbar en forma de abanico.
- Cubrir con 0,800 kg de masa de queso y alisar, espolvorear con 0,100 kg de crumble y cocer.

Pastel de queso con cerezas

- Repartir 1,000 kg de masa de queso por molde y colocar 0,200 kg de cerezas confitadas.
- Cubrir con 0,800 kg de masa de queso y alisar, espolvorear con 0,100 kg de crumble y cocer.

Pastel de queso con pasas

- Incorporar 0,100 kg de pasas (si se desea, maceradas con ron o coñac) por 1,800 kg de masa de queso y mezclar suavemente.
- Repartir y alisar la masa de queso en los moldes, pintar ligeramente con huevo y cocer.



Pastel de queso con brownie y cremoso de toffee

con MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Nueces	0,100 kg
Total	1,560 kg

- Mezclar los ingredientes (excepto las nueces) en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos. En el último minuto de batido, añadir las nueces y mezclar.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos, dejar enfriar y cortar en pequeños dados (2 x 2 cm).

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.
- Repartir la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C hasta que adquiera un tono ligeramente dorado y dejar enfriar.

Masa de queso

Queso cremoso tipo quark*	1,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,600 kg
Huevo	0,500 kg
Agua o leche (aprox.)	1,000 kg
Total	3,600 kg

* Si se emplea un queso más graso, utilizar agua o leche desnatada.

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

Cremoso de toffee*

BLANCOLADINO	0,200 kg
MARMORIA TOFFEE	0,200 kg
Total	0,400 kg

- Mezclar los ingredientes en frío hasta homogeneizar.

* Una alternativa es emplear directamente BUTTERKARAMELL.

Proceso de elaboración

- Extender y alisar la masa de queso por encima del crumble, colocar los dados de brownie (4 a lo ancho y 12 a lo largo) y cubrir con papel de aluminio.
- Cocer a 190 °C durante 55 – 60 minutos, retirar el papel de aluminio y dejar enfriar.
- Desmoldar y rayar con el cremoso de toffee o con BUTTERKARAMELL.



Pizza dulce de yogur y queso con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL

Receta para 5 piezas de 50 cm de diámetro

Masa

Harina de trigo	2,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,400 kg
Mantequilla	0,300 kg
Huevo	0,200 kg
Azúcar	0,150 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	0,800 kg
Total	4,000 kg

Crema de yogur y queso

Yogur	3,400 kg
MELLA KÄSE ROYAL	1,800 kg
Huevo	1,350 kg
Queso cremoso tipo quark	1,000 kg
Agua (aprox.)	2,450 kg
Total	10,000 kg

- 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 y bolear piezas de 0,800 kg.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Formar piezas redondas de 50 cm de diámetro y colocarlas en bandejas con papel de horno. A continuación, extender y alisar la crema de yogur y queso por encima, escudillar círculos de mermelada* con una manga pastelera y hacer el dibujo de una estrella con la ayuda de un cuchillo.
- Fermentar durante unos 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 190 °C (sin vapor) durante 20 – 25 minutos.

* Una alternativa es mezclar POWERFÜLLUNG NEUTRO con las pastas para pastelería de DREIDOPPEL.



Tarta de queso y brownie con MELLA CHOCO MUFFIN y MELLA KÄSE ROYAL

Receta para 1 molde de 28 cm de diámetro

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,300 kg
Huevo	0,130 kg
Aceite vegetal	0,090 kg
Miel	0,060 kg
Total	0,580 kg

Masa de queso

Queso cremoso tipo quark*	0,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,200 kg
Huevo	0,170 kg
Agua o leche	0,340 kg
Total	1,210 kg

* Si se emplea un queso más graso, utilizar agua o leche desnatada.

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

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosificar la masa en el molde.
- Precocer a 180 °C durante 15 minutos.
- Extender y alisar la masa de queso por encima, cocer a 180 °C durante 45 – 50 minutos y dejar enfriar.
- Decorar al gusto.



Tarta de queso y chocolate

con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar dos “mantas” de 0,400 kg y colocarlas en dos bandejas de 60 x 20 cm previamente engrasadas.
- Precocer a 180 °C durante 15 minutos.

Masa de queso

Queso cremoso tipo quark*	0,850 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,950 kg
Huevo	0,550 kg
Agua	1,300 kg
SCHOKOLADINO	0,150 kg
PASTA CREME DE CACAO	0,100 kg
Nata montada	0,950 kg
Total	4,850 kg

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

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar el queso cremoso tipo quark con MELLA KÄSE ROYAL, el huevo y el agua hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir SCHOKOLADINO y PASTA CREME DE CACAO fundidos y mezclar. Por último, añadir la nata montada y mezclar delicadamente.
- Repartir y alisar la masa de queso sobre las bases de pasta brisa precocidas y espolvorear 0,350 kg de crumble en cada una.
- Cocer a 190 °C (sin vapor) durante 55 – 60 minutos.



Tarta de queso y nueces

con MELLA MUFFIN, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL

Receta para 1 molde de 28 cm de diámetro

Masa de nueces

MELLA MUFFIN	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Aceite vegetal	0,066 kg
Nueces	0,040 kg
PASTA NUECES	0,004 kg
Agua	0,036 kg
Total	0,446 kg

Masa de queso

Queso cremoso tipo quark*	0,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,200 kg
Huevo	0,170 kg
Agua o leche	0,340 kg
Total	1,210 kg

* Si se emplea un queso más graso, utilizar agua o leche desnatada.

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

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar la masa en el molde.
- Precocer a 180 °C durante 15 minutos.
- Extender y alisar la masa de queso por encima, cocer a 180 °C durante 45 – 50 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con NAPPAGE NEUTRO y decorar con nueces.



