

---

# RECETARIO

---



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



## **MELLA MUFFIN:**

### **Selección de recetas**

- 1/ **Cake con albaricoque** con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 2/ **Cake con crema y fruta fresca** con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL
- 3/ **Cake con drops de chocolate y cerezas amarena** con MELLA MUFFIN y MELLA COOKIE
- 4/ **Cake de cerezas y queso cremoso** con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y MELLA COOKIE
- 6/ **Cake de chocolate y coco** con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 7/ **Cake de zanahoria** con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 8/ **Cake de zanahoria con crema de queso cremoso y nata** con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 10/ **Cake de manzana y nueces** con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 11/ **Cake de piña colada** con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 13/ **Cake de mango con frambuesas** con MELLA MUFFIN y PASTA MANGO
- 14/ **Cheesecake con fresas, albahaca y ginebra** con MELLA MUFFIN y CHEESECAKE MIX
- 16/ **Surtido de muffins** con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 19/ **Cupcakes de yogur** con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 20/ **Cupcakes con relleno de frambuesa y ginebra** con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y TRIQUELL NEUTRO
- 22/ **Cantucci** con MELLA MUFFIN y TRISAN
- 23/ **Tarta San Marcos** con MELLA MUFFIN, MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL
- 25/ **Bizcocho de Navidad** con MELLA MUFFIN y AROMA PANETTONE

## Cake con albaricoque con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para una bandeja de 60 x 20 cm

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,090 kg
Agua	0,220 kg
Total	2,140 kg

Albaricoque (mitades)	0,900 kg
Almendras laminadas tostadas	C/S

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Colocar uniformemente las mitades de albaricoque sobre la masa.
- Cocer a 180 °C durante 60 – 70 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con TOPGLANZ PLUS y decorar con las almendras laminadas tostadas.



## Cake con crema y fruta fresca con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
Agua	0,165 kg
<b>Total</b>	<b>1,540 kg</b>

### Crema pastelera

LA VÉNUS	0,400 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	C/S
Agua	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,400 kg</b>

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

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Extender la crema pastelera sobre la base, decorar al gusto con fruta natural y pintar con NAPPAGE NEUTRO (gelatina).



# Cake con drops de chocolate y cerezas amarena

## con MELLA MUFFIN y MELLA COOKIE

Receta para 10 moldes octogonales de 16 cm de diámetro

### Masa

MELLA MUFFIN	1,600 kg
Huevo	0,800 kg
Aceite vegetal	0,480 kg
Agua	0,200 kg
Drops de chocolate negro	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>3,330 kg</b>

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>0,700 kg</b>

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

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate negro) en batidora con pala a velocidad media durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla.
- Dosificar 0,350 kg de masa en los moldes, repartir 0,100 kg de cerezas amarena y espolvorear con 0,050 kg de crumble.
- Cocer a 180 °C durante 25 – 30 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C) y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar glas.



## Cake de cerezas y queso cremoso con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y MELLA COOKIE

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa

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

### Crema de queso

LA VÉNUS	0,350 kg
Agua	1,000 kg
<u>Queso cremoso tipo quark</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	1,650 kg

- Mezclar LA VÉNUS con el agua en batidora con varillas hasta conseguir una textura homogénea. A continuación, añadir el queso cremoso y mezclar hasta homogeneizar.

### 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

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Con una manga pastelera, dosificar botones intercalados de crema de queso y cerezas amarena.
- Espolvorear abundantemente con el crumble y cocer a 180 °C durante 35 – 40 minutos.



## Cake de chocolate y coco con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa de coco

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,050 kg
Agua	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>1,065 kg</b>

### Masa de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,930 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa de coco en una bandeja de 60 x 20 cm. A continuación, extender la masa de chocolate por encima y, con una rasqueta, presionar varias veces sobre la masa.
- Cocer a 180 °C durante 45 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, espolvorear con cacao en polvo, esparcir drops de chocolate y cortar en porciones del tamaño deseado.





## Cake de zanahoria con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Zanahoria rallada (escurrida)*	0,500 kg
Huevo	0,450 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Harina de trigo	0,200 kg
Azúcar moreno	0,100 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,100 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
LEBKUCHEN	0,006 kg
<b>Total</b>	<b>2,426 kg</b>

\* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda añadir 0,100 kg de agua.

### Crema de queso

Agua (templada)	0,130 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,130 kg
<b>Queso cremoso</b>	<b>0,700 kg</b>
<b>Total</b>	<b>0,960 kg</b>

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO.
- Agregar poco a poco el queso cremoso y mezclar hasta homogeneizar.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 60 minutos y dejar enfriar.
- Extender y alisar la crema de queso por encima y decorar con ZANAHORIAS DE MAZAPÁN.



# Cake de zanahoria con crema de queso cremoso y nata con MELLA MUFFIN, LA VÉNUM, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 4 bandejas de 60 x 20 cm

## Masa

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Zanahoria rallada (escurrida)*	0,850 kg
Huevo	0,720 kg
Aceite vegetal	0,480 kg
Harina de trigo	0,330 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,200 kg
Azúcar moreno	0,180 kg
MELLA TRIEB	0,030 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
<b>Total</b>	<b>4,000 kg</b>

\* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda añadir 0,100 kg de agua.

## Crema de queso cremoso y nata

Nata	2,500 kg
Queso cremoso tipo quark	2,000 kg
LA VÉNUM	0,600 kg
Azúcar	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>5,300 kg</b>

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

## Crumble de chocolate

MELLA COOKIE	1,150 kg
Mantequilla	0,500 kg
Cacao en polvo	0,075 kg
<b>Total</b>	<b>1,725 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.
- Repartir el crumble en bandejas.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar 1,000 kg de masa en cada bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Extender y alisar la crema de queso cremoso y nata por encima, espolvorear con el crumble de chocolate y guardar en la nevera.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con ZANAHORIAS DE MAZAPÁN.



## Cake de manzana y nueces con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa de nueces

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Nueces	0,075 kg
PASTA NUECES	0,010 kg
Agua	0,110 kg
<b>Total</b>	<b>1,110 kg</b>

### Masa de manzana

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
PASTA MANZANA	0,075 kg
Agua	0,125 kg
<b>Total</b>	<b>1,575 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa de nueces en una bandeja de 60 x 20 cm. A continuación, extender y alisar la masa de manzana por encima.
- Inyectar botones de FRUCHTBACK MANZANA entre las dos masas dejando 2 – 3 cm de espacio entre ellos.
- Cocer a 180 °C durante 50 – 60 minutos.
- Pintar con NAPPAGE NEUTRO (gelatina) y decorar con glasa y nueces.



## Cake de piña colada con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa de coco

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,050 kg
Agua	0,100 kg
<hr/>	
Total	1,065 kg

### Masa de piña

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
PASTA PIÑA	0,075 kg
Agua	0,125 kg
<hr/>	
Total	1,575 kg

### Gelatina de ron

NAPPAGE NEUTRO	0,250 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,025 kg
Agua	0,200 kg
<hr/>	
Total	0,475 kg

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa de coco en una bandeja de 60 x 20 cm. A continuación, extender y alisar la masa de piña por encima.
- Escurrir, trocear y esparcir uniformemente 0,500 kg de piña confitada sobre la masa.
- Cocer a 180 °C durante 50 minutos.
- Pintar con la gelatina de ron y decorar con coco rallado.



## Cake de mango con frambuesas con MELLA MUFFIN y PASTA MANGO

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA MANGO	0,070 kg
Agua	0,110 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,095 kg

Almendras laminadas tostadas	C/S
Frambuesas frescas	C/S
Azúcar en polvo antihumedad	C/S

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Repartir las frambuesas frescas y las almendras laminadas tostadas por encima.
- Cocer a 170 °C durante 35 – 40 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.



## Cheesecake con fresas, albahaca y ginebra con MELLA MUFFIN y CHEESECAKE MIX

Receta para 2 moldes de 26 cm de diámetro

### Masa

MELLA MUFFIN	0,400 kg
Huevo	0,200 kg
Aceite vegetal	0,130 kg
Agua	0,090 kg
<b>Total</b>	<b>0,820 kg</b>

### Masa de queso

CHEESECAKE MIX	0,650 kg
Azúcar	0,050 kg
Ginebra	0,250 kg
Agua a 60 °C	0,400 kg
Queso cremoso tipo quark	1,100 kg
Hojas de albahaca finamente picadas	10 unidades
Fresas troceadas	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>2,850 kg</b>

- Mezclar brevemente CHEESECAKE MIX con el azúcar, la ginebra y el agua caliente. A continuación, añadir el queso cremoso y las hojas de albahaca finamente picadas y batir a velocidad rápida durante unos 3 minutos. Por último, añadir las fresas troceadas y mezclar.



## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,400 kg de masa en los moldes.
- Cocer a 200 °C durante 15 – 20 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C).
- Rellenar los aros con la masa de queso, alisar y guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
- Decorar al gusto.



## Surtido de muffins

### con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

#### Masa base de muffin

MELLA MUFFIN	10,000 kg
Huevo	4,000 kg
Aceite vegetal	3,300 kg
<u>Agua</u>	<u>2,500 kg</u>
Total	19,800 kg

#### Masa base de muffin de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	10,000 kg
Aceite vegetal	3,600 kg
Huevo	3,500 kg
<u>Agua</u>	<u>2,200 kg</u>
Total	19,300 kg

Muffins de mandarina y canela

#### Masa

Masa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA MANDARINA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

#### Azúcar de canela

Azúcar	0,300 kg
<u>AROMA CANELA</u>	<u>0,003 kg</u>
Total	0,303 kg

#### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas para muffin y espolvorear abundantemente con el azúcar de canela.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos (según el tamaño de la cápsula). Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado.

## Muffins de plátano y chocolate

Masa base de muffin	1,000 kg
Drops de chocolate (estables al horno)	0,150 kg
<u>PASTA PLÁTANO</u>	<u>0,060 kg</u>
Total	1,210 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas para muffin.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos (según el tamaño de la cápsula). Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Decorar al gusto.

## Muffins de manzana

Masa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA MANZANA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas para muffin hasta llenar  $\frac{3}{4}$  partes e inyectar 0,020 kg de FRUCHTBACK MANZANA con una manga pastelera.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos (según el tamaño de la cápsula). Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Decorar al gusto con crumble.

## Muffins de latte macchiato

Masa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA LATTE MACCHIATO</u>	<u>0,040 kg</u>
Total	1,040 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas para muffin.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos (según el tamaño de la cápsula). Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Decorar al gusto.

## Muffins de nueces y panettone

Masa base de muffin	1,000 kg
Nueces troceadas	0,100 kg
<u>AROMA PANETTONE</u>	<u>0,010 kg</u>
Total	1,110 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas para muffin.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos (según el tamaño de la cápsula). Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Decorar al gusto.

## Muffins de doble chocolate

Masa base de muffin de chocolate	1,000 kg
<u>Drops de chocolate con leche (estables al horno)</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,150 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas para muffin.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos (según el tamaño de la cápsula). Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Decorar al gusto.



## Cupcakes de yogur con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

### Masa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,340 kg
Agua	0,160 kg
<b>Total</b>	<b>2,000 kg</b>

### Masa de yogur

CHEESECAKE MIX	0,250 kg
Agua a 45 °C	0,250 kg
Yogur 10% M.G.	0,425 kg
<b>Total</b>	<b>0,925 kg</b>

Nueces caramelizadas o pistachos troceados  
Fruta fresca

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos.  
Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado.
- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el yogur y batir durante 3 minutos. A continuación, aromatizar la mezcla con PASTA LATTE MACCHIATO, PASTA FRAMBUESA o PASTA PLÁTANO y esperar unos minutos.
- Una vez las masas han adquirido textura, cubrir los cupcakes, decorar con nueces caramelizadas, pistachos troceados o fruta fresca y dejar enfriar.



# Cupcakes con relleno de frambuesa y ginebra

## con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y TRIQUELL NEUTRO

Receta para aprox. 23 piezas

### Masa

MELLA MUFFIN	0,600 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,210 kg
Agua	0,155 kg
<b>Total</b>	<b>1,175 kg</b>

### Relleno de frambuesa y ginebra

Mermelada de frambuesa	0,250 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,020 kg
Ginebra	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>0,320 kg</b>

- Mezclar brevemente los ingredientes hasta homogeneizar.

### Crema de mascarpone y gin-tonic

Mascarpone	0,500 kg
Tónica	0,200 kg
Ginebra	0,100 kg
Azúcar	0,100 kg
LA VÉNUS	0,150 kg
Nata líquida	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,300 kg</b>

- Mezclar el mascarpone, la tónica, la ginebra y el azúcar hasta conseguir una crema homogénea.
- Añadir LA VÉNUS y la nata y batir brevemente en batidora con varillas a velocidad rápida hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar aprox. 0,050 kg de masa en cápsulas para tulipa.
- Cocer a 200 °C durante unos 20 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C). Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Inyectar el relleno de frambuesa y ginebra, escudillar la crema de mascarpone y gin-tonic por encima y decorar con frambuesas y menta fresca.



## Cantucci con MELLA MUFFIN y TRISAN

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Harina de trigo	0,300 kg
Huevo	0,400 kg
Mantequilla	0,200 kg
Azúcar	0,060 kg
TRISAN	0,008 kg
Almendras crudas con piel	0,400 kg
Agua	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>2,468 kg</b>

- Poner las almendras en remojo y dejar reposar durante 1 hora.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las almendras) a velocidad lenta durante 1 – 2 minutos. A continuación, añadir las almendras, mezclar y dejar reposar en la nevera durante 1 hora.
- Dividir piezas de 0,350 kg y formar barras de 55 – 58 cm, aplanarlas y colocarlas en una bandeja dejando suficiente separación entre ellas.
- Cocer a 180 – 190 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frías, cortar las barras en porciones de 1,5 cm de grosor, colocarlas en una bandeja y proceder al secado a 150 – 160 °C durante 20 – 25 minutos.

Debidamente almacenados en bolsas de papel celofán transparente, los cantucci se mantienen perfectos un mínimo de 2 meses.





# Tarta San Marcos

## con MELLA MUFFIN, MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL

### Bizcocho

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,175 kg
Aceite vegetal	0,175 kg
<u>Agua</u>	<u>0,125 kg</u>
Total	0,975 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Escudillar la masa en aros, cocer a 180 °C y dejar enfriar.

### Bizcocho tipo genovés

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
<u>Huevo</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	0,900 kg

- Montar los ingredientes y escudillar la masa en una bandeja con papel de horno.
- Cocer a 220 °C durante 6 – 7 minutos.

### Mousse

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,725 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

### Mousse de chocolate

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,725 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Yema pastelera  
SCHOKOLADINO

## Proceso de elaboración

- Colocar un disco de bizcocho en la base del molde, escudillar puntos de mousse y tapar con un disco de bizcocho tipo genovés.
- Repetir el mismo proceso dos veces más, primero con la mousse de chocolate y, después, con la mousse. Por último, cerrar la tarta con otro disco de bizcocho.
- Extender una fina capa de yema pastelera por encima, espolvorear con azúcar y caramelizar.
- Rayar con SCHOKOLADINO.



# Bizcocho de Navidad

## con MELLA MUFFIN y AROMA PANETTONE

### Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Mantequilla (pomada)	0,350 kg
AROMA PANETTONE	0,050 kg
Agua	0,250 kg
Picadillo de frutas	0,300 kg
Pasas	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>2,400 kg</b>

### Decoración

Azúcar	0,200 kg
Palitos de almendra	0,100 kg
AROMA PANETTONE	0,010 kg
Canela en polvo	0,010 kg
<b>Total</b>	<b>0,320 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto el picadillo de frutas y las pasas) en batidora con pala a velocidad rápida durante 2 minutos. A continuación, rebozar la fruta con un poco de harina, incorporar y mezclar con el resto de los ingredientes durante 1 minuto.
- Dosificar la masa en un molde con forma de árbol de Navidad y aplicar la decoración por encima.
- Cocer a 180 °C durante 45 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar glas.



