

---

# RECETARIO

## MINI GUGELHUPF

*mini dulces*



caprichos

---

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



## Mini gugelhupf vegano con mango con VEGAN CAKE MIX y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 30 piezas

### Masa

VEGAN CAKE MIX	1,300 kg
Aceite vegetal	0,390 kg
PASTA MANGO	0,100 kg
Agua	0,300 kg
Total	2,090 kg

### Gelatina de mango

NAPPAGE NEUTRO	0,250 kg
PASTA MANGO	0,030 kg
Agua	0,200 kg
Total	0,480 kg

- Mezclar los ingredientes y hervir.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 180 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con la gelatina de mango.



## Mini gugelhupf con arándanos y nueces con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

### Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,250 kg
Arándanos deshidratados	0,200 kg
Nueces	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>2,350 kg</b>

### Relleno de arándanos

POWERFÜLLUNG NEUTRO	1,000 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>1,050 kg</b>

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta conseguir una textura homogénea.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los arándanos deshidratados y las nueces) durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los arándanos y las nueces al final de la mezcla.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Glasear con cobertura de chocolate y dosificar el relleno de arándanos en el centro.



## 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.



## Mini gugelhupf con manzana y pasas con MELLA MUFFIN y TOPGLANZ PLUS

Receta para 35 piezas

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,250 kg
Manzana fresca troceada	0,200 kg
Pasas	0,200 kg
Total	2,350 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la manzana fresca troceada y las pasas) durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la manzana fresca troceada y las pasas al final de la mezcla.
- 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 TOPGLANZ PLUS y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad y escudillar un punto de mazapán en pasta en el centro.



## Mini gugelhupf marmoleado

con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN, LA VÉNUS  
y TOPGLANZ PLUS

Receta para 35 piezas

### Masa blanca

MELLA MUFFIN	0,650 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
Agua	0,150 kg
<b>Total</b>	<b>1,300 kg</b>

### Masa oscura

MELLA CHOCO MUFFIN	0,600 kg
Aceite vegetal	0,215 kg
Huevo	0,210 kg
Agua	0,130 kg
<b>Total</b>	<b>1,155 kg</b>

### Crema pastelera

LA VÉNUS	0,200 kg
Agua	0,500 kg
<b>Total</b>	<b>0,700 kg</b>

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

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar aprox. 0,035 kg de masa blanca y aprox. 0,030 kg de masa oscura en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Al salir del horno, pintar con TOPGLANZ PLUS y escudillar un punto de crema pastelera en el centro.



## Mini gugelhupf con arándanos con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Huevo	0,400 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Cacao/Azúcar en polvo (1·1)	0,080 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,070 kg
Agua	0,300 kg
Total	2,450 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.
- Cubrir con BLITZ FONDANT aromatizado con PASTA ARÁNDANOS y decorar con un punto de mazapán en pasta en el centro y media cereza.



## 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.



## Mini gugelhupf de avellana con MELLA MUFFIN y MELLA AVELLANA

Receta para 35 piezas

MELLA MUFFIN	0,900 kg
MELLA AVELLANA	0,450 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Agua	0,450 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,450 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 y dejar enfriar.
- Glasear con cobertura de avellana y decorar al gusto.



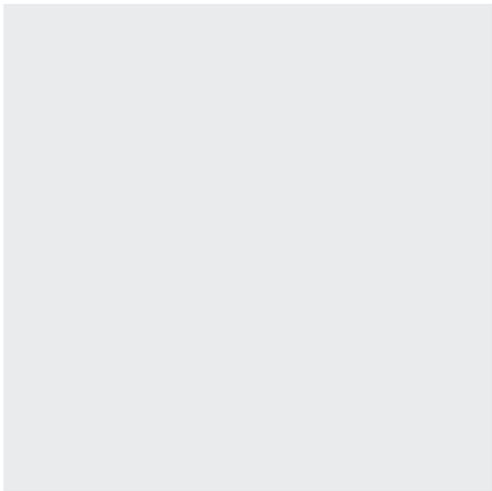
## Mini gugelhupf de espelta con frutas con MELLA ESPELTA CAKE

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Agua	0,400 kg
Manzana troceada	0,200 kg
Pasas	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>2,200 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la manzana troceada y las pasas) en batidora con pala durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la manzana troceada y las pasas al final de la mezcla.
- Dosificar 0,070 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a unos 180 °C durante 35 – 40 minutos.
- Decorar al gusto.





IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00 | [info@ireks-iberica.com](mailto:info@ireks-iberica.com) | [www.ireks-iberica.com](http://www.ireks-iberica.com)