
RECEITAS

DIA DOS NAMORADOS

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Corações com chia com REX CHÍA

| | |
|------------------|-----------|
| Farinha de trigo | 5,000 kg |
| REX CHÍA | 5,000 kg |
| Levedura | 0,200 kg |
| Água (aprox.) | 5,500 kg |
| Total | 15,700 kg |

Topping

Sêmola de milho amarelo e sésamo (2:1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,200 kg.
- Repouso após bolear: 5 – 10 minutos.
- Formar as peças em forma de lágrima, humedecer e decorar com o topping. Seguidamente, unir lateralmente cada duas peças formando um coração.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 235 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 30 minutos.



Cake de São Valentim com VEGAN CAKE MIX y DREIDOPPEL

Massa base vegana

| | |
|----------------|-----------------|
| VEGAN CAKE MIX | 1,000 kg |
| Óleo vegetal | 0,300 kg |
| Água | 0,450 kg |
| Total | 1,750 kg |

Creme vegana

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Natas vegetais (40% M.G.) | 1,000 kg |
| Açúcar | 0,200 kg |
| PASTA BAUNILHA BOURBON | 0,025 kg |
| Total | 1,225 kg |

- Misturar os ingredientes em velocidade rápida durante 5 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Dosear entre 0,320 kg e 0,350 kg de massa em formas desejadas.
- Cozer a 165 °C durante 30 – 35 minutos.

Cake com morangos

| | |
|-------------------|-----------------|
| Massa base vegana | 0,350 kg |
| Creme vegana | 0,100 kg |
| Morangos | 0,120 kg |
| Gelatina | 0,100 kg |
| Total | 0,670 kg |

- Estender a creme vegana sobre a massa base vegana já cozida.
- Cobrir a superfície com morangos e pintar com gelatina.

Cake cremoso com morangos e chocolate

| | |
|---------------------|-----------------|
| Massa base vegana | 0,350 kg |
| Creme vegana | 0,320 kg |
| Morangos | 0,090 kg |
| Lascas de chocolate | 0,002 kg |
| Gelatina | 0,060 kg |
| Total | 0,822 kg |

- Verter pontos de creme vegana sobre a massa base vegana já cozida, exceto no centro.
- Dispor morangos no centro e pintar com gelatina.
- Polvilhar lascas de chocolate por o margem.

Cake cremoso con fresas

| | |
|------------------|-----------------|
| Masa base vegana | 0,350 kg |
| Crema vegana | 0,080 kg |
| Fresas | 0,080 kg |
| Gelatina | 0,070 kg |
| Total | 0,580 kg |

- Verter pontos de creme vegana sobre a massa base vegana já cozida, exceto no centro.
- Dispor morangos no centro e pintar com gelatina.



Cupcakes de São Valentim com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Massa base para cupcakes

| | |
|-----------------|-----------------|
| MELLA MUFFIN | 1,000 kg |
| Ovos | 0,500 kg |
| Manteiga (mole) | 0,340 kg |
| Água | 0,160 kg |
| Total | 2,000 kg |

Massa de iogurte

| | |
|------------------|-----------------|
| CHEESECAKE MIX | 0,250 kg |
| Água a 45 °C | 0,250 kg |
| Iogurte 10% M.G. | 0,425 kg |
| Total | 0,925 kg |

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear a massa em formas.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 20 minutos. Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado.
- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o iogurte e bater durante 3 minutos. Seguidamente, aromatizar a mistura com PASTA ROSA o PASTA FRAMBOESA e aguardar alguns minutos.
- Assim que as massas tenham adquirido textura, cobrir os cupcakes com a massa de iogurte e decorar ao gosto.



Bolachas de São Valentim com MELLA COOKIE

| | |
|--------------|----------|
| MELLA COOKIE | 1,000 kg |
| Manteiga | 0,400 kg |
| Ovos | 0,100 kg |
| Total | 1,500 kg |

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os ovos) na batedeira com a raquete em velocidade lenta até conseguir uma massa homogénea. Adicionar os ovos e misturar a velocidade rápida durante 1 minuto.
- Guardar no frigorífico umas horas.
- Laminar uma “manta” com a espessura desejada (aprox. 5 mm), cortar peças com corta massas do forma de coração e colocá-las em tabuleiros.
- Cozer a 200 °C até que as bolachas adquiram um tom dourado.
- Decorar com fondant.



Coração de espelta com creme e frutas com MELLA ESPELTA CAKE

Massa

| | |
|------------------------|----------|
| MELLA ESPELTA CAKE | 1,000 kg |
| Óleo vegetal | 0,400 kg |
| Avelãs torradas moídas | 0,150 kg |
| Água | 0,400 kg |
| Total | 1,950 kg |

Creme pasteleiro

| | |
|-----------|----------|
| LA VÉNIUS | 0,400 kg |
| Água | 1,000 kg |
| Total | 1,400 kg |

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender a massa numa forma em forma de coração.
- Cozer a 180 °C durante 11 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, decorar com o creme pasteleiro e frutos vermelhos.



Berlinas com gel de rosa e champagne com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para 30 peças

Massa

| | |
|--------------------------|-----------------|
| MELLA-BERLINER-SUPERSOFT | 1,000 kg |
| Ovos | 0,250 kg |
| Levedura | 0,070 kg |
| Água | 0,220 kg |
| Total | 1,540 kg |

Gel de rosa e champagne

| | |
|-------------------------|-----------------|
| POWERFÜLLUNG NEUTRO | 0,500 kg |
| PASTA ROSA | 0,020 kg |
| PASTA MARC DE CHAMPAGNE | 0,025 kg |
| Total | 0,545 kg |

- Misturar os ingredientes e reservar num saco de pasteleiro até à sua utilização.

Cobertura de decoração

| | |
|---------------|-----------------|
| BLITZ FONDANT | 0,900 kg |
| Água | 0,090 kg |
| PASTA ROSA | 0,045 kg |
| Total | 1,035 kg |

- Misturar os ingredientes.

Granulado de pistácio q.b.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,540 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg) e bolear.
- Fermentar durante cerca de 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar que as peças formem corpo num local fresco durante uns minutos.
- Fritar em óleo ou gordura vegetal a 170 °C durante 3 minutos de cada lado e deixar escorrer o excesso de gordura sobre um papel absorvente.
- Injetar o gel de rosa e champagne, cobrir com a cobertura de decoração e decorar com granulado de pistácio.



Drip cake de chocolate e framboesa

com MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT e DREIDOPPEL

Receita para 1 bolo (18 cm de diâmetro)

Massa quebrada

| | |
|--------------|----------|
| MELLA COOKIE | 0,250 kg |
| Manteiga | 0,100 kg |
| Ovos | 0,050 kg |
| <hr/> | |
| Total | 0,400 kg |

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar um disco (18 cm de diâmetro) e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Pão-de-ló

| | |
|-----------------------|----------|
| MELLA TOP BISKUIT | 0,300 kg |
| Ovos | 0,240 kg |
| PASTA BAUNILHA MORONY | 0,010 kg |
| <hr/> | |
| Manteiga (líquida) | 0,030 kg |
| Total | 0,580 kg |

- Bater os ingredientes (exceto a manteiga líquida) em velocidade rápida durante 6 – 7 minutos. Seguidamente, adicionar a manteiga e misturar.
- Dosear a massa num aro com 18 cm de diâmetro.
- Cozer a aprox. 180 °C durante cerca de 30 minutos.

Creme de manteiga

| | |
|-----------------|----------|
| Manteiga (mole) | 0,500 kg |
| BLANCOLADINO | 0,500 kg |
| <hr/> | |
| Total | 1,000 kg |

- Bater os ingredientes em velocidade rápida até homogeneizar.

Recheio

| | |
|---------------------|----------|
| POWERFÜLLUNG NEUTRO | 0,200 kg |
| PASTA FRAMBOESA | 0,030 kg |
| <hr/> | |
| Total | 0,230 kg |

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

| | |
|----------------------------------|----------|
| Framboesas congeladas em pedaços | 0,200 kg |
|----------------------------------|----------|

Merengue

| | |
|------------------------|-----------------|
| EISAN | 0,015 kg |
| Açúcar | 0,200 kg |
| Água | 0,100 kg |
| <u>PASTA FRAMBOESA</u> | <u>0,020 kg</u> |
| Total | 0,335 kg |

- Bater EISAN, o açúcar e a água em velocidade rápida durante cerca de 5 minutos e aromatizar com PASTA FRAMBOESA.
- Repartir o merengue num tabuleiro e deixar secar a 50 °C até ao dia seguinte.

Decoração

Creme de manteiga (PASTA FRAMBOESA)
Merengue
Macarons
Framboesas frescas

| | |
|-------------------|----------|
| BLANCOLADINO | 0,150 kg |
| Manteiga de cacau | 0,020 kg |

Processo de elaboração

- Cortar o pão-de-ló em cinco bases, aplicar um pouco de creme de manteiga sobre a massa quebrada, colocar a primeira base por cima e estender 0,050 kg de recheio.
- Verter 0,100 kg de creme de manteiga e repartir 0,050 kg de framboesas congeladas por cima.
- Repetir o processo criando camadas com as restantes bases, creme de manteiga e recheio, recobrir o bolo com creme de manteiga e decorar a gosto.



