

---

# RECETARIO SAN VALENTÍN

---

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



# Corazones con chía

## con REX CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,500 kg
<b>Total</b>	<b>15,700 kg</b>

### Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo (2:1)

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,200 kg.
- Reposo tras bolear: 5 – 10 minutos.
- Formar las piezas en forma de lágrima, humedecer y rebozar con el topping.  
A continuación, unir lateralmente cada dos piezas formando un corazón.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 235 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 30 minutos.



# Cake de San Valentín

## con VEGAN CAKE MIX y DREIDOPPEL

### Masa base vegana

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Agua	0,450 kg
<b>Total</b>	<b>1,750 kg</b>

### Crema vegana

Nata vegetal (40% M.G.)	1,000 kg
Azúcar	0,200 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	0,025 kg
<b>Total</b>	<b>1,225 kg</b>

- Mezclar los ingredientes a velocidad rápida durante 5 minutos.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar entre 0,320 kg y 0,350 kg de masa en los moldes deseados.
- Cocer a 165 °C durante 30 – 35 minutos.

### Cake con fresas

Masa base vegana	0,350 kg
Crema vegana	0,100 kg
Fresas	0,120 kg
Gelatina	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>0,670 kg</b>

- Extender la crema vegana sobre la masa base vegana ya horneada.
- Cubrir toda la superficie con fresas y pintar con la gelatina.

### Cake cremoso con fresas y chocolate

Masa base vegana	0,350 kg
Crema vegana	0,320 kg
Fresas	0,090 kg
Virutas de chocolate	0,002 kg
Gelatina	0,060 kg
<b>Total</b>	<b>0,822 kg</b>

- Escudillar puntos de crema vegana sobre la masa base vegana ya horneada, excepto en el centro.
- Disponer fresas en el centro y pintar con la gelatina.
- Espolvorear las virutas de chocolate por el borde.



**Cake cremoso con fresas**

Masa base vegana	0,350 kg
Crema vegana	0,080 kg
Fresas	0,080 kg
Gelatina	0,070 kg
<b>Total</b>	<b>0,580 kg</b>

- Escudillar puntos de crema vegana sobre la masa base vegana ya horneada, excepto en el centro.
- Disponer fresas en el centro y pintar con la gelatina.



## Cupcakes de San Valentín 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
Total	2,000 kg

### Masa de yogur

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

### 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 ROSA o PASTA FRAMBUESA y esperar unos minutos.
- Una vez las masas han adquirido textura, escudillar la masa de yogur sobre los cupcakes y decorar al gusto.



# Galletas de San Valentín con MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Huevo	0,100 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,500 kg

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto el huevo) en batidora con pala a velocidad lenta hasta conseguir una masa homogénea. Añadir el huevo y mezclar a velocidad rápida durante 1 minuto.
- Guardar en la nevera unas horas.
- Laminar una "manta" del grosor deseado (aprox. 5 mm), cortar piezas con cortapastas en forma de corazón y colocarlas en bandejas.
- Hornear a 200 °C hasta que las galletas adquieran un tono dorado.
- Decorar con fondant.



# Corazón de espelta con crema y frutas con MELLA ESPELTA CAKE

## Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Avellanas tostadas molidas	0,150 kg
<u>Agua</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	1,950 kg

## Crema pastelera

LA VÉNUUS	0,400 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,400 kg

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender la masa en un molde en forma de corazón.
- Cocer a 180 °C durante 11 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, decorar con la crema pastelera y frutos rojos.



## Berlinas con gel de rosa y champagne con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,540 kg

### Gel de rosa y champagne

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

- Mezclar los ingredientes y reservar en una manga pastelera hasta su uso.

### Baño de decoración

BLITZ FONDANT	0,900 kg
Agua	0,090 kg
PASTA ROSA	0,045 kg
Total	1,035 kg

- Mezclar los ingredientes.

Granillo de pistacho C/S



### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,540 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante unos 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 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente.
- Inyectar el gel de rosa y champagne, glasear con el baño de decoración y decorar con granillo de pistacho.



# Drip cake de chocolate y frambuesa

## con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL

Receta para 1 tarta de 18 cm de diámetro

### Pasta brisa

MELLA COOKIE	0,250 kg
Mantequilla	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
<hr/>	
Total	0,400 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar un disco de 18 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

### Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,300 kg
Huevo	0,240 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,010 kg
<hr/>	
Mantequilla (líquida)	0,030 kg
Total	0,580 kg

- Batir los ingredientes (excepto la mantequilla líquida) a velocidad rápida durante 6 – 7 minutos. A continuación, añadir la mantequilla y mezclar.
- Dosificar la masa en un aro de 18 cm de diámetro.
- Cocer a aprox. 180 °C durante unos 30 minutos.

### Crema de mantequilla

Mantequilla (blanda)	0,500 kg
BLANCOLADINO	0,500 kg
<hr/>	
Total	1,000 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida hasta homogeneizar.

### Relleno

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
PASTA FRAMBUESA	0,030 kg
<hr/>	
Total	0,230 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Frambuesas congeladas troceadas	0,200 kg
---------------------------------	----------

**Merengue**

EISAN	0,015 kg
Azúcar	0,200 kg
Agua	0,100 kg
<u>PASTA FRAMBUESA</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,335 kg

- Batir EISAN, el azúcar y el agua a velocidad rápida durante unos 5 minutos y aromatizar con PASTA FRAMBUESA.
- Repartir el merengue en una bandeja y dejar secar a 50 °C hasta el día siguiente.

**Decoración**

Crema de mantequilla (PASTA FRAMBUESA)

Merengue

Macarons

Frambuesas frescas

BLANCOLADINO	0,150 kg
Manteca de cacao	0,020 kg

**Proceso de elaboración**

- Cortar el bizcocho en cinco bases, aplicar un poco de crema de mantequilla sobre la pasta brisa, colocar la primera base encima y extender 0,050 kg de relleno.
- Escudillar 0,100 kg de crema de mantequilla y repartir 0,050 kg de frambuesas congeladas por encima.
- Repetir el proceso creando capas con el resto de las bases, crema de mantequilla y relleno, recubrir la tarta con crema de mantequilla y decorar al gusto.



