

---

# RECEITAS AROMA CANELA

---

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



## **Aroma canela: Seleção de receitas**

- 1/ **Bolinhos de amêndoa**  
com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e AROMA CANELA
- 3/ **Sonhos do Ampurdán**  
com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 4/ **Cake de inverno com maçã**  
com MELLA ESPELTA CAKE e AROMA CANELA
- 5/ **Cake vegano sem glúten de maçã e canela**  
com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e DREIDOPPEL
- 6/ **Cookies com canela e ameixas ao estilo americano**  
com COOKIE DREAM e AROMA CANELA
- 7/ **Cookies de inverno com nozes e maçã**  
com COOKIE DREAM e AROMA CANELA
- 8/ **Coroa de canela**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA e AROMA CANELA
- 10/ **Crumble com especiarias e manga ao estilo indiano**  
com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 11/ **Hoopies natalícios**  
com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL
- 12/ **Kanelbullar**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT e AROMA CANELA
- 14/ **Cake de manteiga e canela**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT e AROMA CANELA
- 16/ **Rolls de canela**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 17/ **Trança da Páscoa**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT e AROMA CANELA

## Bolinhos de amêndoa

### com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e AROMA CANELA

Receita para 6 tabuleiros de 60 x 20 cm

#### Massa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	5,000 kg
Ovos	0,500 kg
Manteiga	0,500 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	1,400 kg
Amêndoa em palitos torrados e hidratados*	1,000 kg
Açúcar perlado (Hagelzucker)	0,750 kg
<b>Total</b>	<b>9,550 kg</b>

\* Hidratar com água morna durante 20 minutos e escorrer.

#### Recobrimento de amêndoa

Açúcar	0,400 kg
Farinha de amêndoas	0,300 kg
Claras de ovo	0,200 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
<b>Total</b>	<b>0,903 kg</b>

- Misturar os ingredientes.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a amêndoa em palitos torrados e hidratados e o açúcar perlado) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar a amêndoa em palitos e o açúcar perlado no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,000 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,066 kg) e bolear.
- Pressionar as peças sobre o recobrimento de amêndoa e, seguidamente, sobre amêndoas cruas fatiadas e colocar 3 x 8 peças em tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 190 °C durante 25 – 30 minutos e polvilhar com açúcar em pó.





## Sonhos do Ampurdán com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	5,000 kg
Ovos	1,250 kg
Açúcar	1,000 kg
MELLA TRIEB	0,250 kg
AROMA ANIS	0,050 kg
CITROPERL	0,020 kg
AROMA CANELA	0,015 kg
Anis granulado	0,015 kg
Levedura	0,300 kg
Água	1,400 kg
Total	9,300 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa lisa e homogénea.
- Repouso em bloco: até quase triplicar o seu volume.
- Dosear a massa manualmente na fritadeira (pré-aquecida a 190 °C) e fritar até que as peças adquiram um tom dourado por ambos os lados.
- Retirar as peças da fritadeira, colocá-las sobre um papel absorvente.
- Embeber com anis e passar por açúcar.



## Cake de inverno com maçã com MELLA ESPELTA CAKE e AROMA CANELA

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

MELLA ESPELTA CAKE	1,500 kg
Óleo vegetal	0,675 kg
AROMA CANELA	0,010 kg
Água	0,675 kg
<u>Avelãs torradas em pedaços</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	3,160 kg
Maçã em pedaços	0,525 kg
Amêndoa em palitos	0,100 kg
Açúcar de canela	0,100 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as avelãs torradas em pedaços) na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar as avelãs no final da mistura.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm e repartir a maçã em pedaços. Seguidamente, espalhar a amêndoa em palitos e polvilhar com o açúcar de canela.
- Cozer a uns 180 °C durante 40 – 45 minutos.



## Cake vegano sem glúten de maçã e canela com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e DREIDOPPEL

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

### Massa

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,500 kg
Óleo vegetal	0,450 kg
PASTA MAÇÃ	0,070 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Água	0,675 kg
<b>Total</b>	<b>2,700 kg</b>

Maçã em fatias 1,000 kg

### Crumble

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,625 kg
Amido de milho	0,125 kg
Margarina vegana	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,000 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm, cobrir cada tabuleiro com 0,500 kg de maçã em fatias e repartir 0,500 kg de crumble uniformemente.
- Cozer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.



## Cookies com canela e ameixas ao estilo americano com COOKIE DREAM e AROMA CANELA

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Água	0,060 kg
<u>Ameixas desidratadas em pedaços</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,615 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as ameixas desidratadas em pedaços) até conseguir uma massa fina e uniforme. Adicionar as ameixas no final da mistura.
- Dividir peças do peso desejado com uma colher de servir gelado.
  - Cookies pequenas: 0,020 kg – 0,030 kg
  - Cookies médias: 0,030 kg – 0,045 kg
  - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o peso) e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).





## Cookies de inverno com nozes e maçã com COOKIE DREAM e AROMA CANELA

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Nozes em pedaços	0,100 kg
Cubos de maçã desidratados	0,075 kg
<b>Total</b>	<b>1,587 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto as nozes em pedaços e os cubos de maçã desidratados) até conseguir uma massa homogênea. Seguidamente, adicionar as nozes e os cubos de maçã e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,070 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, decorar com chocolate.



## Coroa de canela

com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA  
e AROMA CANELA

Receita para 12 formas coroa (24 cm de diâmetro)

### Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga	0,600 kg
Ovos	0,260 kg
Levedura	0,370 kg
Água	2,300 kg
<b>Total</b>	<b>9,530 kg</b>

### Recheio de avelãs e canela

MELLA AVELLANA	2,000 kg
Ovos	0,300 kg
Migalhas de pão-de-ló	0,300 kg
AROMA CANELA	0,020 kg
Água*	0,900 kg
<b>Total</b>	<b>3,520 kg</b>

\* A quantidade indicada de água depende da textura das migalhas de pão-de-ló.

- Misturar os ingredientes agitando energicamente.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,750 kg.
- Laminar as peças (30 x 50 cm) com 2,5 mm de espessura.
- Estender o recheio de avelãs e canela deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar as barras ao meio longitudinalmente, entrançar as duas partes e colocar as peças nas formas.
- Fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. Decorridas  $\frac{3}{4}$  partes da fermentação, cozer a aprox. 180 °C durante cerca de 35 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com cobertura.



# Crumble com especiarias e manga ao estilo indiano

## com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 70 peças (7 cm de diâmetro) ou 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

MELLA COOKIE	1,500 kg
Manteiga (mole)	0,900 kg
Flocos de aveia finos	0,750 kg
Açúcar	0,300 kg
AROMA CANELA	0,015 kg
PASTA GENGIBRE	0,090 kg
Colorau picante	0,006 kg
<b>Total</b>	<b>3,561 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

### Processo de elaboração

Tabuleiros de 60 x 20 cm

- Repartir aprox. 0,900 kg de crumble com especiarias em cada tabuleiro e pressionar bem. Seguidamente, repartir uniformemente 0,750 kg de manga congelada em pedaços e polvilhar com 0,850 kg de crumble com especiarias.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar ligeiramente com açúcar de canela.

Formas com 7 cm de diâmetro

- Polvilhar 0,025 kg de crumble com especiarias em cada forma. Seguidamente, repartir 0,025 kg de manga congelada em pedaços e cobrir com 0,025 kg de crumble com especiarias.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar ligeiramente com açúcar de canela.





## Hoopies natalícios com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

MELLA CHOCO MUFFIN	2,000 kg
Óleo vegetal	0,720 kg
Ovos	0,700 kg
LEBKUCHEN	0,040 kg
AROMA CANELA	0,010 kg
Água	0,440 kg
<hr/> Total	<hr/> 3,910 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear 0,080 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 25 minutos.
- Embeber as peças ainda quentes com vinho tinto, raiar com cobertura aromatizada com PASTAROM MORANGO e decorar a gosto.



# Kanelbullar

## com MELLA-HT-SUPERSOFT e AROMA CANELA

### Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga	0,750 kg
Ovos	0,500 kg
Açúcar	0,350 kg
Cardamomo em pó	0,030 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	2,000 kg
<b>Total</b>	<b>9,980 kg</b>

### Recheio de canela

Açúcar mascavado	1,100 kg
Manteiga (fria)	0,800 kg
Farinha de trigo	0,400 kg
AROMA CANELA	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>2,340 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir uma pasta homogénea.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Dividir a massa em duas peças, aplainá-las com as mãos e colocá-las num tabuleiro coberto com plástico.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos no frigorífico.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 40 cm de largura.

### Caracóis

- Estender uma camada fina de recheio de canela deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar medalhões com 2 cm de espessura, colocá-los em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação.
- Pintar com ovo e decorar com açúcar granulado.
- Cozer a 200 °C durante 13 – 15 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com xarope de açúcar.

## Nós

- Estender uma camada fina de recheio de canela e dar uma volta simples em largura.
- Cortar tiras com 2 cm de espessura, esticar, entrançar e formar um nó.
- Colocar as peças em tabuleiros lubrificadas ou com papel de forno e fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação.
- Pintar com ovo e decorar com açúcar granulado.
- Cozer a 200 °C durante 13 – 15 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com xarope de açúcar.



## Cake de manteiga e canela com MELLA-HT-SUPERSOFT e AROMA CANELA

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

### Massa

Farinha de trigo	0,900 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,200 kg
Manteiga	0,200 kg
Açúcar	0,150 kg
Ovos	0,100 kg
Sal	0,010 kg
AROMA CANELA	0,008 kg
Levedura	0,060 kg
<u>Leite</u>	<u>0,750 kg</u>
Total	2,378 kg

### Crocante de manteiga e canela

Manteiga	0,300 kg
Açúcar	0,200 kg
<u>Canela em pó</u>	<u>q.b.</u>
Total	0,500 kg

- Ferver a manteiga até torrar e deixar arrefecer. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar.



## Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,900 kg, alongá-las ligeiramente e deixar repousar 15 minutos.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Repartir 0,250 kg de crocante de manteiga e canela em cada tabuleiro e cozer a 175 °C (com vapor) durante 20 minutos.



## Rolls de canela com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

### Recheio de canela

Açúcar mascavado	0,140 kg
Manteiga	0,100 kg
Farinha de trigo	0,050 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
<b>Total</b>	<b>0,295 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir uma pasta homogénea.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo, cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com cobertura.



## Trança da Páscoa com MELLA-HT-SUPERSOFT e AROMA CANELA

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Manteiga	1,600 kg
Ovos	1,000 kg
Açúcar	0,700 kg
AROMA CANELA	0,050 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	4,000 kg
<b>Total</b>	<b>20,050 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir peças de 0,150 kg, formar barras e deixar repousar alguns minutos.
- Entrançar três barras, formar um anel e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 70% H.R. Decorridas  $\frac{3}{4}$  partes da fermentação, pintar com ovo e colocar um ovo cozido colorido (opcional).
- Voltar a pintar com ovo e cozer a 200 °C durante cerca de 30 minutos com o registo aberto.





