

---

# RECETARIO AROMA CANELA

---

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



## **Aroma canela: Selección de recetas**

- 1/ **Bollitos de almendra**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y AROMA CANELA
- 3/ **Buñuelos del Ampurdán**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 4/ **Cake de invierno con manzana**  
con MELLA ESPELTA CAKE y AROMA CANELA
- 5/ **Cake vegano sin gluten de manzana y canela**  
con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL
- 6/ **Cookies con canela y ciruelas al estilo americano**  
con COOKIE DREAM y AROMA CANELA
- 7/ **Cookies de invierno con nueces y manzana**  
con COOKIE DREAM y AROMA CANELA
- 8/ **Corona de canela**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA y AROMA CANELA
- 10/ **Crumble especiado con mango al estilo indio**  
con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 11/ **Hoopies navideños**  
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 12/ **Kanelbullar**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT y AROMA CANELA
- 14/ **Pastel de mantequilla y canela**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT y AROMA CANELA
- 16/ **Rolls de canela**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 17/ **Trenza de Pascua**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT y AROMA CANELA

## Bollitos de almendra con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y AROMA CANELA

Receta para 6 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	5,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla	0,500 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	1,400 kg
Palitos de almendra tostados e hidratados*	1,000 kg
Azúcar perlado (Hagelzucker)	0,750 kg
<b>Total</b>	<b>9,550 kg</b>

\* Hidratar con agua templada durante 20 minutos y escurrir.

### Recubrimiento de almendra

Azúcar	0,400 kg
Harina de almendra	0,300 kg
Claros de huevo	0,200 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
<b>Total</b>	<b>0,903 kg</b>

- Mezclar los ingredientes.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los palitos de almendra tostados e hidratados y el azúcar perlado) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir los palitos de almendra y el azúcar perlado al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,066 kg) y bolear.
- Presionar las piezas sobre el recubrimiento de almendra y, a continuación, sobre almendras crudas laminadas y colocar 3 x 8 piezas en bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 190 °C durante 25 – 30 minutos y espolvorear con azúcar en polvo.



## Buñuelos del Ampurdán con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	5,000 kg
Huevo	1,250 kg
Azúcar	1,000 kg
MELLA TRIEB	0,250 kg
AROMA ANÍS	0,050 kg
CITROPERL	0,020 kg
AROMA CANELA	0,015 kg
Anís en grano	0,015 kg
Levadura	0,300 kg
<u>Agua</u>	<u>1,400 kg</u>
Total	9,300 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa lisa y homogénea.
- Reposo en bloque: hasta casi triplicar el volumen.
- Dosificar la masa manualmente en la freidora (calentada previamente a 190 °C), freír en aceite vegetal hasta que las piezas adquieran un tono dorado por ambos lados y dejar escurrir el exceso de aceite sobre un papel absorbente.
- Calar con anís y rebozar en azúcar.



## Cake de invierno con manzana con MELLA ESPELTA CAKE y AROMA CANELA

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

MELLA ESPELTA CAKE	1,500 kg
Aceite vegetal	0,675 kg
AROMA CANELA	0,010 kg
Agua	0,675 kg
<u>Avellanas tostadas troceadas</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	3,160 kg
Manzana troceada	0,525 kg
Palitos de almendra	0,100 kg
Azúcar de canela	0,100 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las avellanas tostadas troceadas) en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir las avellanas al final de la mezcla.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm y repartir la manzana troceada. A continuación, esparcir los palitos de almendra y espolvorear con el azúcar de canela.
- Cocer a unos 180 °C durante 40 – 45 minutos.



# Cake vegano sin gluten de manzana y canela

## con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa

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

Manzana fileteada 1,000 kg

### Crumble

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

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

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm, cubrir cada una con 0,500 kg de manzana fileteada y repartir 0,500 kg de crumble uniformemente.
- Cocer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.



# Cookies con canela y ciruelas al estilo americano

## con COOKIE DREAM y AROMA CANELA

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Agua	0,060 kg
<u>Ciruelas deshidratadas troceadas</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,615 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las ciruelas deshidratadas troceadas) hasta conseguir una masa fina y uniforme. Añadir las ciruelas al final de la mezcla.
- Dividir piezas del peso deseado con un porcionador de helados.
  - Cookies pequeñas: 0,020 kg – 0,030 kg
  - Cookies medianas: 0,030 kg – 0,045 kg
  - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos (según el peso) y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



## Cookies de invierno con nueces y manzana con COOKIE DREAM y AROMA CANELA

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Nueces troceadas	0,100 kg
<u>Dados de manzana deshidratados</u>	<u>0,075 kg</u>
Total	1,587 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto las nueces troceadas y los dados de manzana deshidratados) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir las nueces y los dados de manzana y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,070 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, decorar con chocolate.



# Corona de canela

## con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA y AROMA CANELA

Receta para 12 moldes corona de 24 cm de diámetro

### Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,600 kg
Huevo	0,260 kg
Levadura	0,370 kg
Agua	2,300 kg
<b>Total</b>	<b>9,530 kg</b>

### Relleno de avellana y canela

MELLA AVELLANA	2,000 kg
Huevo	0,300 kg
Migas "recortes" de bizcocho	0,300 kg
AROMA CANELA	0,020 kg
Agua*	0,900 kg
<b>Total</b>	<b>3,520 kg</b>

\* La cantidad indicada de agua depende de la textura de las migas de bizcocho.

- Mezclar los ingredientes agitando enérgicamente.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Laminar las piezas (30 x 50 cm) con 2,5 mm de grosor.
- Extender el relleno de avellana y canela dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar las barras por la mitad longitudinalmente, trenzar las dos partes y colocar las piezas en los moldes.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. Transcurridas  $\frac{3}{4}$  partes de la fermentación, cocer a aprox. 180 °C durante unos 35 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con glasa.



# Crumble especiado con mango al estilo indio

## con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 70 piezas (7 cm de diámetro) o 2 bandejas de 60 x 20 cm

MELLA COOKIE	1,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,900 kg
Copos de avena finos	0,750 kg
Azúcar	0,300 kg
AROMA CANELA	0,015 kg
PASTA JENGIBRE	0,090 kg
Pimentón picante	0,006 kg
<hr/> Total	<hr/> 3,561 kg

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

### Proceso de elaboración

Bandejas de 60 x 20 cm

- Repartir aprox. 0,900 kg de crumble especiado en cada bandeja y presionar bien. A continuación, repartir uniformemente 0,750 kg de mango congelado troceado y espolvorear con 0,850 kg de crumble especiado.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear ligeramente con azúcar de canela.

Moldes de 7 cm de diámetro

- Espolvorear 0,025 kg de crumble especiado en cada molde. A continuación, repartir 0,025 kg de mango congelado troceado y cubrir con 0,025 kg de crumble especiado.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear ligeramente con azúcar de canela.



## Hoopies navideños con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

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

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar 0,080 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 25 minutos.
- Calar las piezas todavía calientes con vino tinto, rayar con glasa aromatizada con PASTAROM FRESA y decorar al gusto.



# Kanelbullar

## con MELLA-HT-SUPERSOFT y AROMA CANELA

### Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,750 kg
Huevo	0,500 kg
Azúcar	0,350 kg
Cardamomo en polvo	0,030 kg
Levadura	0,350 kg
Agua (aprox.)	2,000 kg
<b>Total</b>	<b>9,980 kg</b>

### Relleno de canela

Azúcar moreno	1,100 kg
Mantequilla (fría)	0,800 kg
Harina de trigo	0,400 kg
AROMA CANELA	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>2,340 kg</b>

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Dividir la masa en dos piezas, aplanarlas con las manos y colocarlas en una bandeja cubierta con plástico.
- Reposo en bloque unos 20 minutos en la nevera.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 40 cm de ancho.

### Caracolas

- Extender una capa fina de relleno de canela dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 2 cm de grosor, colocarlos en bandejas con papel de horno y fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación.
- Pintar con huevo y decorar con azúcar bolado.
- Cocer a 200 °C durante 13 – 15 minutos.
- Al salir del horno, pintar con jarabe de azúcar.

## Nudos

- Extender una capa fina de relleno de canela y dar un pliegue sencillo a lo ancho.
- Cortar tiras de 2 cm de grosor, estirar, trenzar y formar un nudo.
- Colocar las piezas en bandejas engrasadas o con papel de horno y fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación.
- Pintar con huevo y decorar con azúcar bolado.
- Cocer a 200 °C durante 13 – 15 minutos.
- Al salir del horno, pintar con jarabe de azúcar.



## Pastel de mantequilla y canela con MELLA-HT-SUPERSOFT y AROMA CANELA

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa

Harina de trigo	0,900 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,200 kg
Mantequilla	0,200 kg
Azúcar	0,150 kg
Huevo	0,100 kg
Sal	0,010 kg
AROMA CANELA	0,008 kg
Levadura	0,060 kg
Leche	0,750 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,378 kg

### Crocante de mantequilla y canela

Mantequilla	0,300 kg
Azúcar	0,200 kg
Canela en polvo	C/S
<hr/> Total	<hr/> 0,500 kg

- Hervir la mantequilla hasta tostar y dejar enfriar. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y mezclar.

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,900 kg, alargadas ligeramente y dejar reposar 15 minutos.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Repartir 0,250 kg de crocante de mantequilla y canela en cada bandeja y cocer a 175 °C (con vapor) durante 20 minutos.



## Rolls de canela

### con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

#### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
Agua	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

#### Relleno de canela

Azúcar moreno	0,140 kg
Mantequilla	0,100 kg
Harina de trigo	0,050 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
<b>Total</b>	<b>0,295 kg</b>

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea.

#### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo, cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con glasa.



## Trenza de Pascua con MELLA-HT-SUPERSOFT y AROMA CANELA

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	1,600 kg
Huevo	1,000 kg
Azúcar	0,700 kg
AROMA CANELA	0,050 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	4,000 kg
<b>Total</b>	<b>20,050 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir piezas de 0,150 kg, formar barras y dejar reposar unos minutos.
- Trenzar tres barras, formar un anillo y colocar en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R. Transcurridas  $\frac{3}{4}$  partes de la fermentación, pintar con huevo y colocar un huevo cocido coloreado (opcional).
- Volver a pintar con huevo y cocer a 200 °C durante unos 30 minutos con el tiro abierto.



