

---

# RECEITAS PÁSCOA

---

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



## **Páscoa:**

### **Seleção de receitas**

- 1/ **Cesto da Páscoa** com REX CHÍA
- 2/ **Hoopies de chocolate** com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL
- 3/ **Coelhinhos da Páscoa** com MELLA CHOUX
- 4/ **Coelhinhos de brioche** com MELLA BRIOCHE e DREIDOPPEL
- 5/ **Colomba** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 7/ **Trança da Páscoa** com MELLA-HT-SUPERSOFT e AROMA CANELA
- 8/ **Brioche da Páscoa** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 10/ **Brioche da Páscoa** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 11/ **Tranças de brioche com gengibre** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 13/ **Kulitsch** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 14/ **Hot cross buns** com MELLA-HT-SUPERSOFT e LEBKUCHEN
- 16/ **Hoopies com cenoura e laranja** com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL
- 17/ **Cookies “Funny Bunny”** com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL
- 19/ **Cookies “Sweetie Tweety”** com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL
- 21/ **Folar** com MELLA BRIOCHE e CITROPERL

## Cesto da Páscoa com REX CHÍA

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

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Repouso em bloco: 25 minutos.
- Dividir em peças de 0,100 kg e formar barras.
- Entrançar três barras, formar um anel e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Pintar com ovo, colocar um ovo cozido colorido e polvilhar com sésamo e açúcar perlado.
- Cozer a 180 °C (com vapor) durante 28 minutos.



# Hoopies de chocolate

## 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        |
| AROMA CANELA                     | 0,010 kg        |
| Água                             | 0,440 kg        |
| <u>Drops de chocolate branco</u> | <u>0,400 kg</u> |
| Total                            | 4,270 kg        |

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate branco) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate branco e misturar.
- Dosear 0,080 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir com cobertura de chocolate de leite e decorar a gosto.



## Coelhinhos da Páscoa com MELLA CHOUX

|                   |          |
|-------------------|----------|
| MELLA CHOUX       | 0,500 kg |
| Óleo vegetal      | 0,150 kg |
| Água (40 – 50 °C) | 0,850 kg |
| Total             | 1,500 kg |

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade média durante 5 minutos.
- Tender com um saco de pasteleiro em tabuleiros previamente untados com o desmoldante SEPA-WAX 500.
- Cozer a 220 °C durante 25 minutos (segundo o tamanho das peças).
- Rechear as peças com diversos recheios e decorar com fondant para formar coelhinhos.



## Coelhinhos de brioche com MELLA BRIOCHE e DREIDOPPEL

### Massa

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| MELLA BRIOCHE | 5,000 kg        |
| Açúcar        | 0,300 kg        |
| TRISAN        | 0,025 kg        |
| Levedura      | 0,350 kg        |
| Água          | 2,200 kg        |
| Manteiga      | 0,500 kg        |
| <b>Total</b>  | <b>8,375 kg</b> |

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a manteiga) até conseguir uma massa fina e elástica. Seguidamente, adicionar a manteiga e amassar até homogeneizar.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir na massa em empelos de 2,400 kg e bolear.
- Repouso em bloco: 10 – 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg), bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Formar barras largas de 45 – 50 cm.
- Formar os coelhinhos e pintar com ovo.
- Dispor no centro da figura recheio de amêndoa e polvilhar com açúcar granulado.
- Fermentar durante cerca de 120 minutos
- Cozer a 240 – 260 °C durante cerca de 9 minutos.



# Colomba

## com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

### Primeira massa

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Farinha de trigo de força | 1,200 kg         |
| MIX GRANDI OCCASIONI      | 13,200 kg        |
| Levedura                  | 0,240 kg         |
| Água                      | 6,000 kg         |
| <b>Total</b>              | <b>20,640 kg</b> |

### Segunda massa

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Primeira massa            | 20,640 kg        |
| Farinha de trigo de força | 1,200 kg         |
| Açúcar                    | 1,200 kg         |
| Mel                       | 1,500 kg         |
| TRISAN                    | 0,100 kg         |
| ORAPERL                   | 0,120 kg         |
| Gema de ovo               | 2,000 kg         |
| Manteiga (mole)           | 4,200 kg         |
| ORANGEAT                  | 6,000 kg         |
| <b>Total</b>              | <b>36,960 kg</b> |

### Cobertura de decoração

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Farinha de amêndoas   | 3,000 kg        |
| Açúcar                | 3,000 kg        |
| PASTA AMÊNDOA TORRADA | 0,300 kg        |
| EISAN                 | 0,200 kg        |
| Água (aprox.)         | 1,400 kg        |
| <b>Total</b>          | <b>7,900 kg</b> |

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

### Processo de elaboração

#### Primeira massa

- Amassar os ingredientes 3 minutos em velocidade lenta e 6 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 120 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até dobrar o volume).

### Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar, o mel, TRISAN e ORAPERL em velocidade lenta durante 12 minutos. Depois de 6 minutos, adicionar as gemas pouco a pouco até conseguir uma massa homogénea.
- Amassar 8 minutos em velocidade rápida adicionando a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e elástica.
- No final da amassadura, adicionar ORANGEAT e misturar completamente.  
**É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.**
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 90 minutos a 32 °C e 75% H.R.

### Processo final

- Divisão, pesagem e forma para colombas de 0,500 kg:
  - Peças de 0,275 kg para o corpo
  - Peças de 0,185 kg para as asas
- Alongar ligeiramente as duas massas, colocar a peça das asas no centro da forma e por cima, em forma de cruz, a peça do corpo.
- Fermentar durante 120 – 150 minutos (até que chegue à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Com um saco de pasteleiro com boquilha plana, cobrir com 0,090 kg – 0,100 kg de cobertura por peça.
- Decorar com amêndoas cruas com pele e açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

### Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C durante 30 – 35 minutos. Em ambos os casos, abrir o registo decorridos 20 minutos desde o início da cozedura. A colomba cozida deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas e embalar.



## 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.



## Brioques da Páscoa com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Coelhinhos

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Farinha de trigo   | 5,000 kg |
| MELLA-HT-SUPERSOFT | 1,000 kg |
| Manteiga           | 0,400 kg |
| Ovos               | 0,260 kg |
| AROMA LIMÃO EUROPA | 0,020 kg |
| ORAPERL            | 0,010 kg |
| Levedura           | 0,370 kg |
| Água (aprox.)      | 2,300 kg |
| Total              | 9,360 kg |

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Laminar uma “manta” com 8 mm de espessura, cortar peças com um corta massas em forma de coelho e decorar com um ovo e groselhas para os olhos (opcional).
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Pintar com uma mistura de gema de ovo e água (1·1) e cozer a 200 °C durante cerca de 10 minutos (segundo o tamanho das peças).



## Pintinhos e coelhinhos

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Farinha de trigo   | 5,000 kg        |
| MELLA-HT-SUPERSOFT | 1,000 kg        |
| Manteiga           | 0,400 kg        |
| Ovos               | 0,260 kg        |
| TRISAN             | 0,020 kg        |
| Levedura           | 0,370 kg        |
| Água (aprox.)      | 2,300 kg        |
| <b>Total</b>       | <b>9,350 kg</b> |

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar 5 minutos.
- Formar as peças em forma de pintinho ou coelhinho e pressionar duas uvas passas para os olhos.
- Fermentar durante cerca de 80 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Pintar com uma mistura de gema de ovo e água (1·1) e cozer a 200 °C durante cerca de 8 minutos.



## Brioche da Páscoa com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Farinha de trigo             | 10,000 kg        |
| MELLA-HT-SUPERSOFT           | 2,000 kg         |
| Manteiga                     | 1,500 kg         |
| Ovos                         | 1,500 kg         |
| Açúcar                       | 0,800 kg         |
| Levedura                     | 0,700 kg         |
| AROMA MANTEIGA               | 0,100 kg         |
| Água (aprox.)                | 3,600 kg         |
| Sultanas                     | 4,000 kg         |
| Granulado de amêndoa torrado | 2,000 kg         |
| <b>Total</b>                 | <b>26,200 kg</b> |

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as sultanas e o granulado de amêndoa torrado) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar as sultanas e o granulado de amêndoa no final da amassadura.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Colocar as peças em tabuleiros, pressionar ligeiramente e fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas  $\frac{3}{4}$  partes da fermentação, pintar com ovo e fazer um corte em cruz.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos com o registo aberto.
- Ao sair do forno, pintar com manteiga clarificada, decorar com açúcar e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.



## Tranças de brioche com gengibre com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para 8 peças

### Massa

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Farinha de trigo   | 2,000 kg        |
| MELLA-HT-SUPERSOFT | 0,400 kg        |
| Cenoura ralada     | 0,600 kg        |
| Manteiga           | 0,300 kg        |
| Ovos               | 0,200 kg        |
| Açúcar             | 0,140 kg        |
| PASTA GENGIBRE     | 0,120 kg        |
| TRISAN             | 0,020 kg        |
| Levedura           | 0,140 kg        |
| Água (aprox.)      | 0,280 kg        |
| <b>Total</b>       | <b>4,200 kg</b> |

### Cobertura

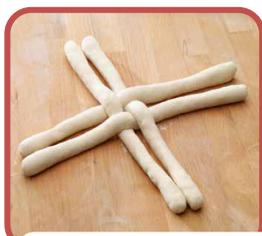
|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| BLITZ FONDANT    | 0,840 kg        |
| AROMA RUM EUROPA | 0,005 kg        |
| Água             | 0,120 kg        |
| <b>Total</b>     | <b>0,965 kg</b> |

- Misturar os ingredientes e ferver durante 2 – 3 minutos.

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| Pistácios em pedaços | 0,080 kg           |
| Cenouras de maçã     | aprox. 24 unidades |

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dividir peças de 0,130 kg, formar barras e deixar repousar alguns minutos.
- Entrançar quatro barras e colocar as peças 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 deixar secar à temperatura ambiente.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 25 minutos com o registo aberto e deixar arrefecer.
- Cobrir com a cobertura e decorar a gosto.



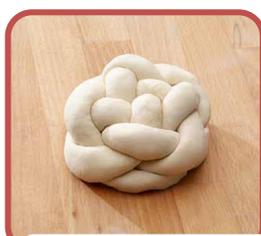
Cruzar cada duas barras, de modo que uma fique por baixo e a outra por cima.



Colocar cada barra inferior por cima da superior quatro vezes.



Repetir o processo anterior no sentido oposto.



Com cuidado, colocar as extremidades das barras por baixo da peça.



# Kulitsch

## com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

### Esponja

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Farinha de trigo | 1,000 kg        |
| Levedura         | 0,050 kg        |
| Água             | 1,000 kg        |
| <b>Total</b>     | <b>2,050 kg</b> |

- Misturar os ingredientes 4 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco 2 horas à temperatura ambiente.

### Massa

|                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| Farinha de trigo de média força | 4,000 kg         |
| MELLA-HT-SUPERSOFT              | 1,000 kg         |
| Esponja                         | 2,050 kg         |
| Açúcar                          | 0,550 kg         |
| Manteiga                        | 0,900 kg         |
| Gemas de ovo                    | 0,150 kg         |
| Levedura                        | 0,200 kg         |
| Leite (aprox.)                  | 1,550 kg         |
| AROMA VAINILLA EUROPA           | 0,030 kg         |
| AROMA LIMÓN EUROPA              | 0,030 kg         |
| PASTA RON DE JAMAICA            | 0,050 kg         |
| Sultanas (maceradas com brande) | 1,000 kg         |
| Amêndoas fatiadas               | 0,250 kg         |
| <b>Total</b>                    | <b>11,760 kg</b> |

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. No final da amassadura, adicionar as sultanas e as amêndoas fatiadas.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Deixar fermentar em formas redondas de 14 cm de diâmetro e pintar com ovo.
- Cozer a 180 °C (com o registo aberto) durante cerca de 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, decorar com cobertura e as iniciais XB.



## Hot cross buns com MELLA-HT-SUPERSOFT e LEBKUCHEN

### Massa

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Farinha de trigo     | 2,500 kg        |
| MELLA-HT-SUPERSOFT   | 0,500 kg        |
| Ovos                 | 0,250 kg        |
| Manteiga / Margarina | 0,375 kg        |
| Açúcar               | 0,200 kg        |
| LEBKUCHEN*           | 0,025 kg        |
| Levedura             | 0,175 kg        |
| Leite (aprox.)       | 1,000 kg        |
| <b>Total</b>         | <b>5,025 kg</b> |

\* Mistura de especiarias em pó

### Recheio

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Sultanas**          | 0,375 kg        |
| Corintos**          | 0,375 kg        |
| ORANGEAT / ZITRONAT | 0,190 kg        |
| <b>Total</b>        | <b>0,940 kg</b> |

\*\* Lavadas e escorridas

### Massa para cruces

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Farinha de trigo mole | 0,250 kg        |
| Margarina             | 0,075 kg        |
| Água a 50 °C          | 0,188 kg        |
| <b>Total</b>          | <b>0,513 kg</b> |

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes da massa até conseguir uma massa fina e elástica. No final da amassadura, adicionar o recheio e amassar em velocidade lenta 2 minutos até misturar completamente.

**É muito importante que a temperatura do recheio seja igual à temperatura da massa.**

- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,060 kg.
- Colocar as peças (deixando espaço entre elas) em formas retangulares untadas.

- Fermentar até alcançar o dobro do seu volume a 30 °C e 75% H.R.
- Decorridas  $\frac{3}{4}$  partes da fermentação, pintar com ovo e fazer as cruces com um saco de pasteleiro.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 15 minutos.



## Hoopies com cenoura e laranja com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| MELLA ESPELTA CAKE                | 2,000 kg        |
| Manteiga (mole)                   | 0,700 kg        |
| PASTA LARANJA                     | 0,070 kg        |
| Água                              | 0,800 kg        |
| Cenoura ralada                    | 0,320 kg        |
| <u>Avelãs torradas em pedaços</u> | <u>0,320 kg</u> |
| Total                             | 4,210 kg        |

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto a cenoura ralada e as avelãs torradas em pedaços) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar a cenoura e as avelãs e misturar.
- Dosear aprox. 0,085 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Cobrir com cobertura aromatizada com PASTA LARANJA e decorar a gosto.



## Cookies “Funny Bunny” com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL

Cookies com chocolate e banana

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| COOKIE DREAM                       | 1,000 kg        |
| Manteiga                           | 0,350 kg        |
| PASTA BANANA                       | 0,050 kg        |
| Água (aprox.)                      | 0,050 kg        |
| <u>Drops de chocolate de leite</u> | <u>0,200 kg</u> |
| Total                              | 1,650 kg        |

Pedaços de banana desidratados

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os drops de chocolate de leite) até conseguir uma massa homogênea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os pedaços de banana desidratados, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplainar 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 a gosto.



## Cookies com arandos vermelhos

|               |          |
|---------------|----------|
| COOKIE DREAM  | 1,000 kg |
| Manteiga      | 0,350 kg |
| ORAPERL       | 0,010 kg |
| Água (aprox.) | 0,060 kg |
| Total         | 1,420 kg |

## Arandos vermelhos desidratados

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os arandos vermelhos desidratados, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplainar 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, raiar com BLANCOLADINO.



## Cookies “Sweetie Tweety” com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL

Cookies de limão com chocolate branco

|               |          |
|---------------|----------|
| COOKIE DREAM  | 1,000 kg |
| Manteiga      | 0,350 kg |
| CITROPERL     | 0,010 kg |
| Água (aprox.) | 0,060 kg |
| Total         | 1,420 kg |

Drops de chocolate branco

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os drops de chocolate branco, virar, colocar 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 a gosto.



## Cookies de tangerina com chocolate

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| COOKIE DREAM       | 1,000 kg       |
| Manteiga           | 0,350 kg       |
| PASTA TANGERINA    | 0,040 kg       |
| Água (aprox.)      | 0,050 kg       |
| Drops de chocolate | 0,250 kg       |
| <hr/> Total        | <hr/> 1,690 kg |

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os drops de chocolate) até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,065 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 a gosto.



## Folar

### com MELLA BRIOCHE e CITROPERL

|               |           |
|---------------|-----------|
| MELLA BRIOCHE | 10,000 kg |
| Mel           | 1,000 kg  |
| Anis          | 0,050 kg  |
| CITROPERL     | 0,020 kg  |
| Canela        | 0,100 kg  |
| Levedura      | 0,600 kg  |
| Água          | 4,500 kg  |
| Total         | 16,270 kg |

|                  |      |
|------------------|------|
| Cascas de cebola | q.b. |
| Ovos             | q.b. |

- Cozer os ovos com as cascas de cebola.

#### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 12 minutos até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 0,400 kg, bolear e colocar os ovos por cima. Decorar o folar com a massa restante.
- Fermentar durante 24 horas em câmara de fermentação a 4 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo e cozer a 180 °C (sem vapor) durante 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com mel.



