

---

# RECETARIO SEMANA SANTA

---

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



## Cesta de Pascua con REX CHÍA

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

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque: 25 minutos.
- Dividir en piezas de 0,100 kg y formar barras.
- Trenzar tres barras, formar un anillo y colocar en bandejas con papel de horno.
- Pintar con huevo, colocar un huevo cocido coloreado y espolvorear con sésamo y azúcar en grano o bolado.
- Cocer a 180 °C (con vapor) durante 28 minutos.



# Hoopies de chocolate

## 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
AROMA CANELA	0,010 kg
Agua	0,440 kg
<u>Drops de chocolate blanco</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	4,270 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate blanco) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate blanco y mezclar.
- Dosificar 0,080 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Bañar con cobertura de chocolate con leche y decorar al gusto.



## Conejitos de Pascua con MELLA PETISÚ

MELLA PETISÚ	0,500 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
Agua a 40 – 50 °C	1,100 kg
Total	1,750 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos.
- Dosificar con una manga pastelera en bandejas previamente untadas con el desmoldeante SEPA-WAX 500.
- Cocer a 240 °C durante 20 minutos (según el tamaño de las piezas).
- Rellenar las piezas con diferentes rellenos y decorar con pasta de azúcar para formar conejitos.



## Conejitos de brioche con MELLA BRIOCHE y DREIDOPPEL

### Masa

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Azúcar	0,300 kg
TRISAN	0,025 kg
Levadura	0,350 kg
Agua	2,200 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	8,375 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla) hasta conseguir una masa fina y elástica. A continuación, añadir la mantequilla y amasar hasta homogeneizar.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,400 kg y bolear.
- Reposo en bloque: 10 – 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,080 kg), bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Formar tiras alargadas de 45 – 50 cm.
- Formar los conejitos y pintar con huevo.
- Disponer en el centro de la figura relleno de almendra y espolvorear con azúcar en grano o bolado.
- Fermentar durante unos 120 minutos.
- Cocer a 240 – 260 °C durante unos 9 minutos.



# Colomba

## con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

### Primera masa

Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levadura	0,240 kg
<u>Agua</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	20,640 kg

### Segunda masa

Primera masa	20,640 kg
Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
Azúcar	1,200 kg
Miel	1,500 kg
TRISAN	0,100 kg
ORAPERL	0,120 kg
Yema de huevo	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	4,200 kg
<u>ORANGEAT</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	36,960 kg

### Glasa de decoración

Harina de almendra	3,000 kg
Azúcar	3,000 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,300 kg
EISAN	0,200 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>1,400 kg</u>
Total	7,900 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una textura semilíquida.

### Proceso de elaboración

#### Primera masa

- Amasar los ingredientes 3 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos a 32 °C y 75% H.R. (hasta doblar el volumen).

### Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el azúcar, la miel, TRISAN y ORAPERL a velocidad lenta durante 12 minutos. Después de 6 minutos, añadir las yemas poco a poco hasta conseguir una masa homogénea.
- Amasar 8 minutos a velocidad rápida añadiendo la mantequilla en varias veces hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Al final del amasado, añadir ORANGEAT y mezclar completamente.  
**Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.**
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

### Proceso final

- División, pesado y boleado para colombas de 0,500 kg:
  - Piezas de 0,275 kg para el cuerpo
  - Piezas de 0,185 kg para las alas
- Alargar ligeramente las dos masas, colocar la pieza de las alas en el centro del molde y encima, en forma de cruz, la pieza del cuerpo.
- Fermentar durante 120 – 150 minutos (hasta que llegue al borde del molde) en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Con una manga pastelera con boquilla plana, cubrir con 0,090 kg – 0,100 kg de glasa por pieza.
- Decorar con almendras crudas con piel y azúcar bolado y espolvorear con azúcar en polvo.

### Cocción

- Cocer en horno de pisos a 180 °C o en horno de aire a 170 °C durante 30 – 35 minutos (piezas de 0,500 kg). En ambos casos, abrir el tiro transcurridos 20 minutos desde el inicio de la cocción. La colomba cocida debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Dejar enfriar 8 horas y embolsar.



## 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.





## Brioques de Pascua con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Conejitos

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Huevo	0,260 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,020 kg
ORAPERL	0,010 kg
Levadura	0,370 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,300 kg</u>
Total	9,360 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Laminar una "manta" de 8 mm de grosor, troquelar piezas con un cortante en forma de conejo y decorar con un huevo y grosellas para los ojos (opcional).
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Pintar con una mezcla de yema de huevo y agua (1·1) y cocer a 200 °C durante unos 10 minutos (según el tamaño de las piezas).



## Pollitos y conejitos

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Huevo	0,260 kg
TRISAN	0,020 kg
Levadura	0,370 kg
Agua (aprox.)	2,300 kg
<b>Total</b>	<b>9,350 kg</b>

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg), bolear y dejar reposar 5 minutos.
- Formar las piezas en forma de pollito o conejito y presionar dos pasas para los ojos.
- Fermentar durante unos 80 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Pintar con una mezcla de yema de huevo y agua (1·1) y cocer a 200 °C durante unos 8 minutos.



## Brioche de Pascua con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	1,500 kg
Huevo	1,500 kg
Azúcar	0,800 kg
Levadura	0,700 kg
AROMA MANTEQUILLA	0,100 kg
Agua (aprox.)	3,600 kg
Pasas sultanas	4,000 kg
Granillo de almendra tostado	2,000 kg
<b>Total</b>	<b>26,200 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas sultanas y el granillo de almendra tostado) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir las pasas sultanas y el granillo de almendra al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Colocar las piezas en bandejas, presionar ligeramente y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas  $\frac{3}{4}$  partes de la fermentación, pintar con huevo y hacer un corte en cruz.
- Cocer a 190 °C durante unos 30 minutos con el tiro abierto.
- Al salir del horno, pintar con mantequilla clarificada, rebozar con azúcar y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.



## Trenzas de brioche con jengibre con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 8 piezas

### Masa

Harina de trigo	2,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,400 kg
Zanahoria rallada	0,600 kg
Mantequilla	0,300 kg
Huevo	0,200 kg
Azúcar	0,140 kg
PASTA JENGIBRE	0,120 kg
TRISAN	0,020 kg
Levadura	0,140 kg
Agua (aprox.)	0,280 kg
<b>Total</b>	<b>4,200 kg</b>

### Glaseado

BLITZ FONDANT	0,840 kg
AROMA RON EUROPA	0,005 kg
Agua	0,120 kg
<b>Total</b>	<b>0,965 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y hervir durante 2 – 3 minutos.

Pistachos troceados	0,080 kg
ZANAHORIAS DE MAZAPÁN	aprox. 24 unidades

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir piezas de 0,130 kg, formar barras y dejar reposar unos minutos.
- Trenzar cuatro barras y colocar las piezas 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 dejar secar a temperatura ambiente.
- Cocer a 180 °C durante unos 25 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Glasear y decorar al gusto.



Cruzar cada dos barras, de modo que una quede por debajo y, la otra, por encima de la otra.



Colocar cada barra inferior encima de la superior cuatro veces.



Repetir el proceso anterior en sentido opuesto.



Con cuidado, colocar los extremos de las barras debajo de la pieza.



# Kulitsch

## con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

### Esponja

Harina de trigo	1,000 kg
Levadura	0,050 kg
Agua	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>2,050 kg</b>

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque 2 horas a temperatura ambiente.

### Masa

Harina de trigo de media fuerza	4,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,050 kg
Azúcar	0,550 kg
Mantequilla	0,900 kg
Yema de huevo	0,150 kg
Levadura	0,200 kg
Leche (aprox.)	1,550 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,030 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,030 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,050 kg
Pasas sultanas (maceradas en brandy)	1,000 kg
Almendras laminadas	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>11,760 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Al final del amasado, añadir las pasas sultanas y las almendras laminadas.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Dejar fermentar en moldes redondos de 14 cm de diámetro y pintar con huevo.
- Cocer a 180 °C (con el tiro abierto) durante unos 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, decorar con glasa y las iniciales XB.



## Hot cross buns

### con MELLA-HT-SUPERSOFT y LEBKUCHEN

#### Masa

Harina de trigo	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Mantequilla / Margarina	0,375 kg
Azúcar	0,200 kg
LEBKUCHEN*	0,025 kg
Levadura	0,175 kg
Leche (aprox.)	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>5,025 kg</b>

\* Mezcla de especias en polvo

#### Relleno

Pasas sultanas**	0,375 kg
Pasas corinto**	0,375 kg
ORANGEAT / ZITRONAT	0,190 kg
<b>Total</b>	<b>0,940 kg</b>

\*\* Lavadas y escurridas

#### Masa para cruces

Harina de trigo floja	0,250 kg
Margarina	0,075 kg
Agua a 50 °C	0,188 kg
<b>Total</b>	<b>0,513 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala.

#### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes de la masa hasta conseguir una masa fina y elástica. Al final del amasado, añadir el relleno y amasar a velocidad lenta 2 minutos hasta mezclar completamente.  
**Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.**
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,060 kg.
- Colocar las piezas (dejando espacio entre ellas) en bandejas engrasadas.

- Fermentar hasta doblar el volumen a 30 °C y 75% H.R.
- Transcurridas  $\frac{3}{4}$  partes de la fermentación, pintar con huevo y hacer las cruces con una manga pastelera.
- Cocer a 200 °C durante unos 15 minutos.





## Hoopies con zanahoria y naranja con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,700 kg
PASTA NARANJA	0,070 kg
Agua	0,800 kg
Zanahoria rallada	0,320 kg
<u>Avellanas tostadas troceadas</u>	<u>0,320 kg</u>
Total	4,210 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la zanahoria rallada y las avellanas tostadas troceadas) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir la zanahoria y las avellanas y mezclar.
- Dosificar aprox. 0,085 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 30 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Cubrir con glasa aromatizada con PASTA NARANJA y decorar al gusto.



## Cookies “Funny Bunny” con COOKIE DREAM y DREIDOPPEL

Cookies con chocolate y plátano

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
PASTA PLÁTANO	0,050 kg
Agua (aprox.)	0,050 kg
<u>Drops de chocolate con leche</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,650 kg

Chips de plátano deshidratados

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate con leche) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los chips de plátano deshidratados, girar, colocar 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 al gusto.



## Cookies con arándanos rojos

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
ORAPERL	0,010 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

## Arándanos rojos deshidratados

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los arándanos rojos deshidratados, girar, colocar 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, rayar con BLANCOLADINO.



## Cookies “Sweetie Tweety” con COOKIE DREAM y DREIDOPPEL

Cookies de limón con chocolate blanco

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
CITROPERL	0,010 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Drops de chocolate blanco

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los drops de chocolate blanco, girar, colocar 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 al gusto.



## Cookies de mandarina con chocolate

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
PASTA MANDARINA	0,040 kg
Agua (aprox.)	0,050 kg
<u>Drops de chocolate</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,690 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,065 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 al gusto.



## Mona de Pascua tradicional con IREKS SOFTY PLUS y DREIDOPPEL

### Esponja

Harina de trigo de fuerza	0,200 kg
Levadura	0,050 kg
Agua	0,125 kg
<b>Total</b>	<b>0,375 kg</b>

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar durante 30 minutos a 28 °C.

### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,800 kg
Esponja	0,375 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,015 kg
Huevo	0,240 kg
Azúcar	0,200 kg
AROMA PANETTONE	0,030 kg
Sal	0,015 kg
Agua	0,100 kg
<b>Mantequilla 82% M.G. (a dados)</b>	<b>0,200 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,975 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla) hasta conseguir una masa lisa y elástica. Incorporar la mantequilla y amasar hasta obtener una malla glutínica de calidad.
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,400 kg, bolear y formar.
- Fermentar durante 150 – 180 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Pintar las piezas con huevo y decorar al gusto.
- Cocer a 200 °C durante 14 – 16 minutos.

**Recomendación:** para alcanzar una temperatura de 23 – 24 °C cuando extraigamos la masa, disponer los ingredientes de la masa en el congelador (excepto la mantequilla) y retirarlos cuando comencemos el segundo amasado. Así, la mantequilla perderá frío y adquirirá una textura plástica que facilitará su integración a la masa, reduciendo el tiempo de amasado.



## Pan de molde especial para torrijas con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo de media fuerza	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,500 kg
Azúcar	0,100 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Total	17,000 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Refinar si se dispone de refinadora para obtener una miga más tupida y que ayude en la fritura.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg, cubrir y dejar reposar 10 minutos.
- Formar piezas alargadas y colocarlas en moldes estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 40 – 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. (hasta alcanzar  $\frac{3}{4}$  partes del volumen del molde).
- Tapar y cocer de entrada a 220 °C (con vapor), bajando a 180 °C durante 25 – 30 minutos.



