

Recetario

Bizcochitos con MELLA + 33 DREIDOPPEL



33 à la
Dreidoppel

Bizcochitos de cereza y cereales con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL

MELLA ESPELTA CAKE	1,200 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Agua	0,210 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,810 kg

IREKS TOPPING C/S

Crema de cereza

PASTA CEREZA	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,540 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Decorar por encima con IREKS TOPPING.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases la crema de cereza.



RECETAS

33 à la
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Bizcochitos de chocolate y albaricoque

con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Harina	0,100 kg
Agua	0,220 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,020 kg

Crema de albaricoque

PASTA ALBARICOQUE	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,540 kg

SCHOKOLADINO C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Espolvorear con azúcar glas.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases el SCHOKOLADINO y en el centro inyectar un punto de crema de albaricoque.
- Decorar con una nube de albaricoque.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Bizcochitos de chocolate y arándanos

con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Harina	0,100 kg
Agua	0,220 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,020 kg

Crema de arándanos

PASTA ARÁNDANOS	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,540 kg

Discos de chocolate con leche
Arándanos

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases la crema de arándanos.
- Decorar con un disco de chocolate con leche y arándanos.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Bizcochitos de chocolate y plátano

con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Harina	0,100 kg
PASTA PLÁTANO	0,100 kg
Agua	0,220 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,120 kg

Crema de plátano

PASTA PLÁTANO	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,540 kg

SCHOKOLADINO C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases el SCHOKOLADINO y en el centro inyectar un punto de crema de plátano.
- Rayar líneas con SCHOKOLADINO y decorar con CHOCOLINOS DE COLORES.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Bizcochitos de crema y caramelo con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
Harina	0,100 kg
Agua	0,220 kg
Total	2,150 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Espolvorear con azúcar glas.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.

Crema pastelera

LA VENUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Agua	1,000 kg
Total	1,360 kg

- Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una textura lisa y brillante. Reservar.

BUTTERKARAMEL

C/S

Proceso de elaboración

- Escudillar entre dos bases la crema y en el centro inyectar un punto de BUTTERKARAMEL.
- Decorar el borde con PERLAS DE COLORES.



33 à la
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

**IREKS**

RECETAS

Bizcochitos de mandarina y canela

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
Harina	0,100 kg
PASTA MANDARINA	0,100 kg
Agua	0,220 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,250 kg

Azúcar de canela

Azúcar en grano	C/S
PASTA CANELA	C/S

- Mezclar el azúcar en grano con unas gotas de PASTA CANELA hasta que este ligeramente húmedo.

Crema de mandarina

PASTA MANDARINA	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,540 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Decorar por encima con azúcar de canela.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases la crema de mandarina.



RECETAS

33 a la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com