

Recetario



mella **CHOCO**
muffin



MELLA CHOCO MUFFIN:

Selección de recetas

Índice de elaborados

- 1/ Pastel de yogur de cereza con croûtons de cake de chocolate
- 2/ Cake de chocolate y plátano
- 3/ Cake de chocolate y licor Irish Cream
- 4/ Cake de chocolate con queso y granada
- 6/ Selva Negra
- 7/ Estrellas de chocolate
- 8/ Sacher
- 9/ Surtido de muffins
- 11/ Tulipa de triple chocolate
- 12/ Cake de chocolate y coco
- 13/ Cookie-brownies



mella **CHOCO**
muffin



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



Pastel de yogur y cereza con croûtons de cake de chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Croûtons de cake de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,250 kg
Mantequilla (blanda)	0,175 kg
Agua	0,075 kg
Total	1,000 kg

Mantequilla 0,060 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 20 minutos, dejar enfriar y cortar en pequeños dados.
- Calentar la mantequilla, añadir los dados de chocolate y dorarlos delicadamente.

Masa de yogur

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
Azúcar	0,050 kg
Yogur 10% M.G.	0,850 kg
Total	1,900 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente y el azúcar, añadir el yogur y batir durante 3 minutos.
- Rellenar los vasos con una parte de la masa de yogur y cubrir con una capa de MARMORIA CEREZA AMARENA.
- Dosificar la masa de queso restante y decorar con los croûtons de cake de chocolate fríos y decoración de chocolate.

CHEESECAKE MIX



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

Cake de chocolate y plátano

con MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA COOKIE, LA VÉNUS y PASTA PLÁTANO

Crumble de cacao

MELLA COOKIE	0,230 kg
Mantequilla	0,110 kg
Azúcar	0,035 kg
Cacao en polvo	0,025 kg
Total	0,400 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora hasta conseguir una textura arenosa.

Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,930 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.

Crema de plátano

LA VÉNUS	0,175 kg
Agua	0,500 kg
PASTA PLÁTANO	0,025 kg
Total	0,700 kg

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

Proceso de elaboración

- Colocar el crumble de cacao en la base del molde y precocer a 180 °C durante 10 minutos.
- Disponer la masa de bizcocho de chocolate por encima, dosificar una tira de crema de plátano en el interior y espolvorear con crumble de cacao.
- Cocer a 180 °C durante unos 20 minutos.
- Decorar con placas de chocolate.



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

Cake de chocolate y licor Irish Cream con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,505 kg
Huevo	0,180 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
PASTA IRISH CREAM	0,050 kg
Drops de chocolate blanco	0,180 kg
Agua	0,115 kg
Total	1,210 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante unos 30 minutos.



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

Cake de chocolate con queso y granada

con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 20 cm

Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,300 kg
Huevo	0,150 kg
Mantequilla (blanda)	0,105 kg
Agua	0,045 kg
Total	0,600 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante unos 10 – 12 minutos y dejar enfriar.

Masa de queso

CHEESECAKE MIX	0,240 kg
Agua a 45 °C	0,240 kg
Queso fresco	0,400 kg
Total	0,880 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el queso fresco a temperatura ambiente y batir durante 3 minutos.

Mousse de granada

Agua (caliente)	0,175 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,140 kg
PASTA GRANADA	0,052 kg
Nata semimontada	0,700 kg
Total	1,067 kg

- Mezclar el agua caliente con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA GRANADA, y añadir a poco a poco a la nata semimontada.

Glaseado de granada

TOPGLANZ PLUS	0,500 kg
PASTA GRANADA	0,030 kg
Total	0,530 kg

- Mezclar los ingredientes y bañar a unos 30 °C.



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



Proceso de elaboración final

- Dosificar la masa de queso encima del bizcocho de chocolate, alisar y congelar.
- Disponer por encima la mousse de granada, alisar y volver a congelar.
- Una vez congelado, bañar con el glaseado de granada y cortar porciones del tamaño deseado.
- Decorar al gusto con croûtons de chocolate y rayar con BLANCOLADINO y SCHOKOLADINO.

CHEESECAKE MIX



mella **CHOCO**
muffin



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

Selva Negra

con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 6 moldes de teflón de 16 x 16 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,930 kg

Mousse de Kirschwasser (aguardiente de cerezas)

Nata montada con azúcar	1,000 kg
Solución SANETT (2:1 agua - SANETT)	0,120 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,060 kg
Total	1,180 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosificar 0,315 kg de masa en cada molde.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Mezclar la solución SANETT con PASTA KIRSCHWASSER y $\frac{1}{4}$ parte de la nata.
- Añadir y mezclar delicadamente el resto de la nata.
- Cubrir el centro de la pieza con MARMORIA CEREZA AMARENA.
- Con una manga pastelera, dosificar “botones” de mousse y decorar al gusto.



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

Estrellas de chocolate

con MELLA CHOCO MUFFIN y LEBKUCHEN

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,450 kg
Aceite vegetal	0,290 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Miel	0,200 kg
Total	1,990 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosificar la masa en moldes de silicona con forma de estrella o extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 35 minutos, desmoldar y dejar enfriar.
- Una vez frías, espolvorear con azúcar glas o cortar piezas con un cortapastas con forma de estrella y decorar.



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

Sacher

con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,350 kg
Agua	0,150 kg
Total	2,000 kg

Relleno de albaricoque

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,050 kg
Total	0,800 kg

Relleno de frambuesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA FRAMBUESA	0,050 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta conseguir una textura homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 40 minutos y dejar enfriar.
- Cortar transversalmente la pieza, aplicar una capa del relleno deseado y colocar la otra parte de la pieza encima. Cubrir y alisar con el mismo relleno.
- Bañar con SCHOKOLADINO, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto.



Surtido de muffins

con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Masa base de muffin

MELLA MUFFIN	10,000 kg
Huevo	4,000 kg
Aceite vegetal	3,300 kg
Agua	2,500 kg
Total	19,800 kg

Masa base de muffin de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	10,000 kg
Huevo	3,500 kg
Aceite vegetal	3,600 kg
Agua	2,200 kg
Total	19,300 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Añadir el relleno y la PASTA deseados, mezclar, escudillar la masa en cápsulas y cocer a 200 °C, bajando a 190 °C.
- Transcurridos 3 minutos, aplicar vapor (solo en MELLA MUFFIN) y cocer con el tiro cerrado 20 minutos en total (según el tamaño de la cápsula).

Muffin de mandarina y canela

Masa base de muffin	1,000 kg
PASTA MANDARINA	0,050 kg
Total	1,050 kg

Decoración

Azúcar	0,300 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Total	0,303 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Decorar abundantemente los muffins y cocer.

Muffin de plátano y chocolate

Masa base de muffin	1,000 kg
Drops de chocolate	0,150 kg
PASTA PLÁTANO	0,060 kg
Total	1,210 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto.



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



Muffin de manzana

Masa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA MANZANA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar la masa llenando $\frac{3}{4}$ partes de las cápsulas.
- Con una manga pastelera, inyectar 0,020 kg de FRUCHTBACK MANZANA.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto con crumble.

Muffin de latte macchiato

Masa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA LATTE MACCHIATO</u>	<u>0,040 kg</u>
Total	1,040 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto.

Muffin de nueces y panettone

Masa base de muffin	1,000 kg
Nueces troceadas	0,100 kg
<u>AROMA PANETTONE</u>	<u>0,010 kg</u>
Total	1,110 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto.

Muffin de doble chocolate

Masa base de muffin de chocolate	1,000 kg
<u>Drops de chocolate con leche</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,150 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto.



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



Tulipa de triple chocolate

con MELLA CHOCO MUFFIN

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,930 kg

Chocolates*

Drops de chocolate negro	0,100 kg
Drops de chocolate con leche	0,100 kg
Drops de chocolate blanco	0,100 kg

* Estables al horno

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos. En el último minuto de batido, añadir los chocolates y mezclar.
- Dosificar la masa en las cápsulas, llenando hasta 2 cm del borde.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 25 – 30 minutos con el tiro cerrado (según el tamaño de la cápsula).



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



Cake de chocolate y coco

con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 20 cm

Masa de coco

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,050 kg
Agua	0,100 kg
Total	1,065 kg

Masa de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,930 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa de coco en un molde rectangular de 60 x 20 cm. A continuación, extender por encima la masa de chocolate y, con una rasqueta, presionar varias veces sobre la masa.
- Cocer a 180 °C durante 45 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, espolvorear con cacao en polvo, esparcir drops de chocolate y cortar en porciones del tamaño deseado.



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



Cookie-brownies

con MELLA CHOCO MUFFIN y COOKIE DREAM

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 20 cm

Masa de brownie

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,460 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.

Masa de cookies

Harina de trigo	0,100 kg
COOKIE DREAM	0,400 kg
Mantequilla	0,100 kg
Agua	0,040 kg

<u>Drops de chocolate con leche</u>	0,150 kg
Total	0,790 kg

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate) a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar 1 minuto más.

Proceso de elaboración

- Extender y alisar la masa de brownie en un molde rectangular de 60 x 20 cm.
- Esparcir la masa de cookies granulada (tipo crumble) por encima.
- Cocer a 190 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.





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