

Receitas



mella **CHOCO**
muffin



MELLA CHOCO MUFFIN:

Seleção de receitas

Índice de preparados

- 1/ Bolo de iogurte e cereja com croûtons de cake de chocolate
- 2/ Cake de chocolate e banana
- 3/ Cake de chocolate e licor Irish Cream
- 4/ Cake de chocolate com queijo e romã
- 6/ Floresta Negra
- 7/ Estrelas de chocolate
- 8/ Sacher
- 9/ Sortido de muffins
- 11/ Tulipa de triplo chocolate
- 12/ Cake de chocolate e coco
- 13/ Cookie-brownies



Bolo de iogurte e cereja com croûtons de cake de chocolate com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Croûtons de cake de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,250 kg
Manteiga (mole)	0,175 kg
Água	0,075 kg
Total	1,000 kg

Manteiga 0,060 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 20 minutos, deixar arrefecer e cortar em pequenos cubos.
- Aquecer a manteiga, adicionar os cubos de chocolate e dourá-los delicadamente.

Massa de iogurte

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Água a 45 °C	0,500 kg
Açúcar	0,050 kg
Iogurte 10% M.G.	0,850 kg
Total	1,900 kg

Processo de elaboração

- Misturar o CHEESECAKE MIX com a água quente e o açúcar, adicionar o iogurte e bater durante 3 minutos.
- Encher os recipientes com uma parte da massa de iogurte e cobrir com uma camada de MARMORIA CEREJA AMARENA.
- Dosear a massa de queijo restante e decorar com os croûtons de cake de chocolate frios e decoração 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
 ESPANHA
 Tel.: +34 93 594 69 00
 Fax: +34 93 691 67 00
 info@ireks-iberica.com
 www.ireks-iberica.com



Cake de chocolate e banana

com MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA COOKIE, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Crumble de cacau

MELLA COOKIE	0,250 kg
Manteiga	0,140 kg
Açúcar	0,035 kg
Cacau em pó	0,035 kg
Total	0,460 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira até conseguir uma textura granulada.

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,420 kg
Ovos	0,150 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
Água	0,095 kg
Total	0,815 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.

Creme de banana

LA VÉNUS	0,100 kg
PASTA BANANA	0,050 kg
Água	0,250 kg
Total	0,400 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma textura lisa e brilhante. Reservar.

Processo de elaboração final

- Colocar 0,230 kg de crumble de cacau na base da forma e pré-cozer a 180 °C durante 10 minutos.
- Dispor a massa de pão-de-ló de chocolate por cima, dosear tiras de creme de banana no interior e polvilhar com o crumble de cacau restante.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 35 minutos e decorar com cacau em pó.



Cake de chocolate e licor Irish Cream

com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,505 kg
Ovos	0,180 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
PASTA IRISH CREAM	0,050 kg
Drops de chocolate branco	0,180 kg
Água	0,115 kg
Total	1,210 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante cerca de 30 minutos.



RECEITAS



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



Cake de chocolate com queijo e romã

com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,300 kg
Ovos	0,150 kg
Manteiga (mole)	0,105 kg
Água	0,045 kg
Total	0,600 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 10 – 12 minutos e deixar arrefecer.

Massa de queijo

CHEESECAKE MIX	0,240 kg
Água a 45 °C	0,240 kg
Queijo fresco	0,400 kg
Total	0,880 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o queijo fresco à temperatura ambiente e bater durante 3 minutos.

Musse de romã

Água (quente)	0,175 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,140 kg
PASTA ROMÃ	0,052 kg
Natas meio batidas	0,700 kg
Total	1,067 kg

- Misturar a água quente com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA ROMÃ, e adicionar pouco a pouco às natas meio batidas.

Glace de romã

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

- Misturar os ingredientes e barrar a uns 30 °C.

RECEITAS



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


IREKS

Processo de elaboração final

- Dosear a massa de queijo em cima do pão-de-ló de chocolate, alisar e congelar.
- Dispor por cima a musse de romã, alisar e voltar a congelar.
- Depois de congelado, barrar com o glaze de romã e cortar porções do tamanho desejado.
- Decorar a gosto com croûtons de chocolate e raiar com BLANCOLADINO e SCHOKOLADINO.

CHEESECAKE MIX



RECEITAS

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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Floresta Negra

com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 6 formas de teflon de 16 x 16 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,360 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,220 kg
Total	1,930 kg

Musse de Kirschwasser (aguardente de cerejas)

Chantili	1,000 kg
Solução SANETT (2·1 água - SANETT)	0,120 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,060 kg
Total	1,180 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear 0,315 kg de massa em cada forma.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Misturar a solução SANETT com a PASTA KIRSCHWASSER e ¼ parte do chantili.
- Adicionar e misturar delicadamente o chantili restante.
- Cobrir o centro da peça com MARMORIA CEREJA AMARENA.
- Com um saco de pasteleiro, dosificar “botões” de musse e decorar a gosto.



RECEITAS

33 à la
Dreidoppel

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


IREKS

Estrelas de chocolate

com MELLA CHOCO MUFFIN e LEBKUCHEN

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,450 kg
Óleo vegetal	0,290 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Mel	0,200 kg
Total	1,990 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear a massa em formas de silicone com forma de estrela ou estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 35 minutos, desenformar e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, polvilhar com açúcar em pó ou cortar peças com um corta massas com forma de estrela e decorar.



RECEITAS



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


IREKS

Sacher

com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,350 kg
Água	0,150 kg
Total	2,000 kg

Recheio de alperce

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

Recheio de framboesa

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

- Misturar os ingredientes com uma espátula até conseguir uma textura homogénea.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 40 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar transversalmente a peça, aplicar uma camada do recheio desejado, colocar a outra parte da peça em cima e cobrir e alisar com o mesmo recheio.
- Cobrir com SCHOKOLADINO, cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto.



RECEITAS

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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Sortido de muffins

com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN
e 33 DREIDOPPEL

Massa base de muffin

MELLA MUFFIN	10,000 kg
Ovos	4,000 kg
Óleo vegetal	3,300 kg
Água	2,500 kg
Total	19,800 kg

Massa base de muffin de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	10,000 kg
Ovos	3,500 kg
Óleo vegetal	3,600 kg
Água	2,200 kg
Total	19,300 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Adicionar o recheio e a PASTA desejados, misturar, dosear a massa nas cápsulas e cozer a 200 °C, baixando para 190 °C.
- Decorridos 3 minutos, aplicar vapor (somente em MELLA MUFFIN) e cozer com o registo fechado 20 minutos em total (segundo o tamanho da cápsula).

Muffin de tangerina e canela

Massa base de muffin	1,000 kg
PASTA TANGERINA	0,050 kg
Total	1,050 kg

Decoração

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

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Decorar abundantemente os muffins e cozer.

Muffin de banana e chocolate

Massa base de muffin	1,000 kg
Drops de chocolate	0,150 kg
PASTA BANANA	0,060 kg
Total	1,210 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.

RECEITAS



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



Muffin de maçã

Massa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA MAÇÃ</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear a massa enchendo $\frac{3}{4}$ partes das cápsulas.
- Com um saco de pasteleiro, injetar 0,020 kg de FRUCHTBACK MAÇÃ.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto com crumble.

Muffin de latte macchiato

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

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.

Muffin de nozes e panetone

Massa base de muffin	1,000 kg
Nozes em pedaços	0,100 kg
<u>AROMA PANETONE</u>	<u>0,010 kg</u>
Total	1,110 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.

Muffin de duplo chocolate

Massa base de muffin de chocolate	1,000 kg
<u>Drops de chocolate de leite</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,150 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.



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



Tulipa de triplo chocolate

com MELLA CHOCO MUFFIN

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,360 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,220 kg
Total	1,930 kg

Chocolates*

Drops de chocolate preto	0,100 kg
Drops de chocolate de leite	0,100 kg
Drops de chocolate branco	0,100 kg

* Estáveis ao forno

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos. No último minuto de batido, acrescentar os chocolates e misturar.
- Dosear a massa nas cápsulas, enchendo até 2 cm da margem.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 25 – 30 minutos com o registo fechado (segundo o tamanho da cápsula).



RECEITAS



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


IREKS

Cake de chocolate e coco

com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN
e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

Massa de coco

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,050 kg
Água	0,100 kg
Total	1,065 kg

Massa de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,360 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,220 kg
Total	1,930 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa de coco numa forma retangular de 60 x 20 cm. Seguidamente, estender e alisar por cima a massa de chocolate e com uma raspa plástica pressionar várias vezes sobre a massa.
- Cozer a 180 °C durante 45 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, polvilhar com cacau em pó, espalhar drops de chocolate e cortar em porções do tamanho desejado.



RECEITAS

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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Cookie-brownies

com MELLA CHOCO MUFFIN e COOKIE DREAM

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

Massa de brownie

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
Total	1,460 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.

Massa de cookies

Farinha de trigo	0,100 kg
COOKIE DREAM	0,400 kg
Manteiga	0,100 kg
Água	0,040 kg
Drops de chocolate de leite	0,150 kg
Total	0,790 kg

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

Processo de elaboração

- Estender e alisar a massa de brownie numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Espalhar a massa de cookies granulada (tipo crumble) por cima.
- Cozer a 190 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.





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