
RECEITAS SEMIFRIOS COM MELLA + 33 DREIDOPPEL

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Semifrio de limão, arandos e lavanda com MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló de limão

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Ovos	0,400 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,008 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,908 kg

- Bater os ingredientes em velocidade rápida cerca de 6 minutos.
- Estender num tabuleiro com 1 cm de espessura.
- Cozer a 250 °C durante 5 – 6 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar bases de 60 x 20 cm.

Musse de limão*

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA LIMÃO	0,025 kg
<hr/> Natas meio batidas sem açúcar	<hr/> 0,500 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,750 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA LIMÃO.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

* Também pode ser elaborado com FOND ROYAL LIMÃO CL.

Musse de arandos e lavanda

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA ARANDOS	0,030 kg
PASTA LAVANDA	0,010 kg
<hr/> Natas meio batidas sem açúcar	<hr/> 0,500 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,765 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO, PASTA ARANDOS e PASTA LAVANDA.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Glacé de lavanda

Leite	0,350 kg
Leite em pó	0,056 kg
Natas	0,600 kg
Açúcar	0,450 kg
Glicose	0,185 kg
Chocolate branco	0,410 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,410 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,360 kg
Total	2,821 kg

PASTA LAVANDA 0,300 kg

- Ferver o leite, o leite em pó, as natas, o açúcar e a glicose.
- Escaldar o chocolate, emulsionar com a varinha mágica e ir adicionando NAPPAGE NEUTRO e a solução SANETT.
- Adicionar PASTA LAVANDA e misturar até homogeneizar.
- Barrar a uns 30 °C.

Processo de elaboração

- Colocar uma base grossa de pão-de-ló de limão num tabuleiro de 60 x 20 cm e dispor por cima uma camada de musse de limão.
- Em cima, colocar uma base de pão-de-ló fina e cobrir com a musse de arandos e lavanda. Alisar e congelar.
- Depois de congelado, cobrir com uma camada fina de glacé de lavanda.
- Desenformar, cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto com BLANCOLADINO e flores de lavanda.



Semifrio de limão, ananás e curry com MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	0,750 kg
Ovos	0,600 kg
Curry em pó	0,010 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Total	1,365 kg

- Bater os ingredientes, verter a massa em tabuleiros e cozer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.
- Depois de cozidas, prensar as bases de pão-de-ló para que fiquem muito finas.

Gel de ananás e limão

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA ANANÁS	0,030 kg
PASTA LIMÃO	0,005 kg
Total	0,535 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

Musse de limão*

Água (morna)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA LIMÃO	0,050 kg
Natas meio batidas sem açúcar	1,000 kg
Total	1,500 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA LIMÃO.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

* Também pode ser elaborado com FOND ROYAL LIMÓN CL.

Decoração

Massa kataifi	0,050 kg
Manteiga (derretida)	0,030 kg
Açúcar	0,010 kg

- Misturar a massa kataifi com a manteiga derretida e passar por açúcar.
- Formar ninhos, colocar sobre uma folha de silicone e levar ao forno a baixa temperatura até dourar.

Massa kataifi:

Muito utilizada na pastelaria do Médio Oriente, da Grécia e da Turquia, a massa kataifi —também conhecida como kadaif, kanafeh ou kadayif— elabora-se da mesma forma que a massa filo, mas tem forma de aletria muito fina e comprida, semelhante ao *cabello de ángel*.

De sabor neutro, pode utilizar-se tanto na elaboração de pratos doces como salgados.

Processo de elaboração

- Formar uma base intercalando três bases de pão-de-ló e duas camadas de gel de ananás e limão, e colocar numa forma de 30 x 20 cm.
- Em cima, aplicar botões de musse de limão e congelar.
- Depois de congelado, dosear pontos pequenos de gel de ananás e limão nos espaços vazios.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar com os ninhos de massa kataifi.



Semifrio de tangerina e chocolate com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló de chocolate e tangerina

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,270 kg
Óleo vegetal	0,270 kg
PASTA TANGERINA	0,060 kg
Água	0,170 kg
Total	1,520 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 45 minutos e deixar arrefecer.
- Desenformar e cortar transversalmente deixando uma base mais grossa que a outra.

Xarope de tangerina

Calda TPT	0,100 kg
PASTA TANGERINA	0,005 kg
Total	0,105 kg

- Misturar os ingredientes a frio.

Gel de tangerina

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,150 kg
Casca de tangerina ou laranja em calda	0,280 kg
PASTA TANGERINA	0,004 kg
Total	0,434 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

Musse de chocolate

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
Natas batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,725 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Incorporar pouco a pouco as natas batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Colocar a base fina de pão-de-ló de chocolate e tangerina num tabuleiro de 60 x 20 cm, embeber com metade do xarope e dispor por cima uma camada de gel de tangerina.
- Colocar a base de pão-de-ló grossa em cima, embeber com o resto do xarope e congelar.
- Depois de congelado, desenformar, cortar 0,5 cm de cada lateral e dividir longitudinalmente em cinco peças da mesma medida.
- Com um saco de pasteleiro com boquilha grossa, dosear três tiras de musse de chocolate e voltar a congelar.
- Cortar as peças em cinco partes e decorar com uma lâmina de chocolate muito fina.



Semifrio de laranja, alperce e coco com MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló de avelãs

MELLA TOP BISKUIT	0,550 kg	
Farinha de avelã torrada	0,080 kg	
Ovos	0,400 kg	
Água	0,050 kg	
Manteiga (cremosa)	0,120 kg	} Derreter
<u>PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS</u>	<u>0,080 kg</u>	
Total	1,280 kg	

- Bater os ingredientes (exceto a manteiga e PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS) em velocidade rápida cerca de 6 minutos. Seguidamente, adicionar a manteiga e a pasta derretidas e misturar até conseguir uma textura homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 35 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, desenformar e cortar transversalmente pela metade.

Musse de coco

Água (morna)	0,060 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,050 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,020 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	0,380 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA LEITE DE COCO.
- Incorporar pouco a pouco às natas meio batidas e misturar delicadamente.

Recheio de alperce

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
<u>PASTA ALPERCE</u>	<u>0,030 kg</u>
Total	0,780 kg

- Misturar os ingredientes com uma espátula até homogeneizar.

Musse de laranja

Água (morna)	0,060 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,050 kg
PASTA LARANJA	0,020 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	0,380 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA LARANJA.
- Incorporar pouco a pouco às natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Colocar uma das duas bases de pão-de-ló de avelãs num tabuleiro de 60 x 20 cm. Com um saco de pasteleiro com boquilha média, dosear tiras intercaladas de musse de coco e de recheio de alperce.
- Cobrir com a outra base de pão-de-ló e pressionar ligeiramente. Estender por cima a musse de laranja, alisar e congelar.
- Cobrir com uma camada fina de TOPGLANZ PLUS e marmorear com PASTA ALPERCE.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar com natas estabilizadas com STABIFIX F.



Semifrio de queijo fresco com laranja e tomilho

com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló de chocolate com tomilho

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,250 kg
Manteiga (mole)	0,175 kg
Tomilho fresco	0,020 kg
Água	0,075 kg
Total	1,020 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 25 minutos e deixar arrefecer.

Xarope de laranja

Calda TPT	0,100 kg
PASTA LARANJA	0,005 kg
Total	0,105 kg

- Misturar os ingredientes a frio.

Musse de cheesecake*

Água (morna)	0,400 kg
FOND ROYAL QUEIJO CREMOSO	0,250 kg
Natas meio batidas sem açúcar	1,000 kg
Total	1,650 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL QUEIJO CREMOSO.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

* Também pode ser elaborado com iogurte usando FOND ROYAL IOGURTE CL.

Filling de laranja com tomilho

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA LARANJA	0,030 kg
Tomilho fresco	0,025 kg
Total	0,805 kg

- Misturar os ingredientes com uma espátula até homogeneizar.

Decoração de açúcar

Isomalte	0,200 kg
CORANTE AMARELO OVO PLUS	0,008 kg
Corante verde	0,008 kg
Total	0,216 kg

- Fundir o Isomalte e adicionar os corantes sem misturar completamente.
- Verter a mistura sobre um tabuleiro fazendo lâminas muito finas.

Processo de elaboração

- Embeber a base de pão-de-ló de chocolate com tomilho com o xarope de laranja e estender por cima uma camada de musse de cheesecake com 2 cm de espessura.
- Com um saco de pasteleiro com boquilha fina, dosear o filling de laranja e tomilho. Com um saco de pasteleiro com boquilha grossa, dosear tiras de musse de cheesecake.
- Seguidamente, dosear o filling de laranja e tomilho entre as tiras e congelar.
- Depois de congelado, desenformar, cortar em porções do tamanho desejado e decorar com as lâminas de açúcar e tomilho fresco.



