
RECEITAS

BOLOS CLÁSSICOS COM

MELLA + 33 DREIDOPPEL

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Floresta Negra

com MELLA COOKIE, MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
<hr/>	
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar discos de 18 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Pão-de-ló de chocolate

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

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender em tabuleiros com 1,5 cm de espessura.
- Cozer a 220 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar discos de 22 cm de diâmetro.

Gel de cereja amarena

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
MARMORIA CEREJA AMARENA	0,300 kg
<hr/>	
Total	0,500 kg

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

Xarope de aguardente de cerejas

Calda TPT	0,190 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,010 kg
<hr/>	
Total	0,200 kg

- Misturar os ingredientes.

Musse de chocolate

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE CL	0,100 kg
<hr/>	
Natas meio batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,725 kg

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

Musse de Kirschwasser (aguardente de cerejas)

Água (morna)	0,075 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,065 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,020 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,310 kg</u>
Total	0,470 kg

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

Processo de elaboração

- Cobrir a base de massa quebrada com uma camada fina de gel de cereja amarena e colocar num aro de 22 cm de diâmetro.
- Colocar um disco de pão-de-ló de chocolate e embeber com o xarope de aguardente de cerejas.
- Com um saco de pastelerio com boquilha lisa, dosear consecutivamente círculos de musse de chocolate, musse de Kirschwasser e gel de cereja amarena.
- Seguidamente, cobrir com um disco de pão-de-ló, embeber e repetir o mesmo processo.
- Cobrir o último disco de pão-de-ló com círculos de musse de chocolate e de Kirschwasser, alisar e congelar.
- Depois de congelado, estender uma camada fina de SCHOKOLADINO, desenformar e alisar as laterais com a musse de chocolate restante.
- Decorar a gosto com lascas de chocolate, cerejas e SCHOKOLADINO.



Bolo Apfelstrudel

com MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar um disco de 24 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Gel de maçã

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
PASTA MAÇÃ	0,020 kg
Total	0,420 kg

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

Maçã em pedaços

FRUCHTBACK MAÇÃ	0,800 kg
Amêndoas fatiadas torradas	0,030 kg
Uvas passas maceradas em rum	0,025 kg
Canela em pó	0,002 kg
Total	0,857 kg

- Misturar os ingredientes.

Musse de maçã

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA MAÇÃ	0,040 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,765 kg

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

Rosas de maçã e massa folhada

Maçãs vermelhas	3 peças
Lâminas de massa folhada crua (muito finas)	C/S

- Cortar as maçãs em fatias finas e escaldar brevemente em água quente.
- Estender a massa folhada e cortar em tiras com 3 cm de largura.
- Dispor as fatias de maçã por cima, enrolar e colocar num aro de 24 cm de diâmetro.
- Levar ao forno a 210 °C durante cerca de 20 minutos e deixar arrefecer.

Processo de elaboração

- Cobrir a base de massa quebrada com uma camada fina de gel de maçã e colocar num aro de 24 cm de diâmetro.
- Dispor a maçã em pedaços por cima, pressionar ligeiramente e cobrir com uma camada de musse de maçã.
- Colocar por cima as rosas de maçã e massa folhada, e guardar no congelador.
- Depois de congelado, desenformar, decorar as laterais com amêndoas fatiadas torradas e pintar com NAPPAGE NEUTRO (gelatina).



Bolo “Banana Foster” com MELLA COOKIE, MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar um disco de 24 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.
- Cobrir com uma camada fina de BUTTERKARAMELL.

Pão-de-ló

MELLA MUFFIN	0,650 kg
Ovos	0,325 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Água	0,130 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
PASTA BANANA	0,060 kg
Total	1,388 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Repartir a massa em três aros de 24 cm de diâmetro.
- Cozer a 180 °C durante 15 minutos.

Calda de rum

Calda TPT	0,100 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,010 kg
Total	0,110 kg

- Misturar os ingredientes e reservar.

Musse de baunilha e rum

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,010 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,005 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,740 kg

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

Recheio

Banana fresca fatiada	0,280 kg
Nozes pécan em pedaços	0,055 kg
PASTA TOFFEE	0,015 kg
<hr/>	
Total	0,350 kg

- Misturar os ingredientes e reservar.

Decoração de banana

Banana fresca fatiada	2 unidades
BIENETTA	0,010 kg

- Passar a banana fatiada por BIENETTA e cozer a 190 °C durante cerca de 6 minutos.
- Deixar arrefecer e proteger da humidade.

Processo de elaboração

- Colocar a base de massa quebrada num aro de 24 cm de diâmetro, cobrir com um disco de pão-de-ló e dosificar o recheio na parte central.
- Seguidamente, estender uma camada de musse de baunilha e rum com 1,5 cm de espessura e cobrir com outro disco de pão-de-ló.
- Repetir o mesmo processo com o terceiro disco de pão-de-ló, alisar e congelar.
- Depois de congelado, desenformar e decorar com STABIFIX F (natas estabilizadas), a banana caramelizada e BUTTERKAMELL.



Bolo de avelãs

com MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar discos de 18 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

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 e misturar
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS (derretida)	0,080 kg	
Total	1,280 kg	

- Misturar MELLA TOP BISKUIT, a farinha de avelã, os ovos e a água em velocidade rápida durante cerca de 6 minutos. Seguidamente, adicionar a mistura de manteiga e PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS e misturar até homogeneizar.
- Estender em tabuleiros com 1 cm de espessura.
- Cozer a 220 °C durante 8 – 9 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar discos de 18 cm de diâmetro.

Gel de groselha preta

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
PASTA GROSELHA PRETA	0,020 kg
Total	0,420 kg

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

Musse de avelãs

Água (morna)	0,250 kg
FOND ROYAL AVELÃ	0,200 kg
Natas meio batidas sem açúcar	1,000 kg
Total	1,450 kg

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

Processo de elaboração

- Cobrir a base de massa quebrada com uma camada fina de gel de groselha preta e colocar num aro de 22 cm de diâmetro.
- Colocar em cima um disco de pão-de-ló de avelãs. Com um saco de pasteleiro com boquilha lisa, dosear três círculos de gel de groselha preta na margem exterior.
- Seguidamente, cobrir com uma camada de musse de avelãs e repetir o mesmo processo.
- Colocar o terceiro disco de pão-de-ló, alisar e congelar.
- Depois de congelado, desenformar e, com a ajuda de uma boquilha, dosear lágrimas de SCHOKOLADINO derretido pelas margens. Virar e repetir o mesmo processo.
- Cortar o pão-de-ló de avelãs restante aos cubos e espalhá-los por cima do bolo. Terminar a decoração com SCHOKOLADINO e crocante de avelã.



Bolo “Dobos” com MELLA TOP BISKUIT, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Ovos	0,400 kg
TRISAN	0,003 kg
AROMA BAUNILHA EUROPA	0,008 kg
<u>Manteiga (derretida)</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,011 kg

- Bater os ingredientes (adicionando a manteiga no final), estender em tabuleiros com 0,5 cm de espessura e cozer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.
- Cortar discos de 24 cm de diâmetro.

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
<u>Total</u>	<u>0,800 kg</u>

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura e cortar dois discos de 24 cm de diâmetro. Reservar um disco para a base do bolo e dividir o outro disco em 12 peças triangulares.
- Cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Buttercream de chocolate

SCHOKOLADINO	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,500 kg
<u>Total</u>	<u>1,000 kg</u>

- Bater os ingredientes na batedeira com varas até conseguir uma textura esponjosa e homogénea.

Triângulos de caramelo

BUTTERKAREMELL	1,000 kg
Solução SANETT (2·1 água a 70 °C – SANETT)	0,200 kg
<u>Total</u>	<u>1,200 kg</u>

- Misturar os ingredientes, banhar as peças triangulares de massa quebrada e deixar arrefecer.

Processo de elaboração

- Montar o bolo colocando primeiro o disco de massa quebrada e intercalando cinco placas de pão-de-ló com camadas de buttercream de chocolate por cima.
- Deixar arrefecer no congelador (opcional, mas facilita o trabalho).
- Alisar o bolo e decorar a base com decoração de chocolate.
- Decorar com rosetas de buttercream de chocolate e os triângulos de caramelo com as pontas para dentro.



Bolo São Marcos

com MELLA MUFFIN, MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,175 kg
Óleo vegetal	0,175 kg
Água	0,125 kg
Total	0,975 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira até obter uma massa homogénea.
- Verter a massa em aros, cozer a 180 °C e deixar arrefecer.

Pão-de-ló ao estilo genovês

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Ovos	0,400 kg
Total	0,900 kg

- Bater os ingredientes e verter a massa num tabuleiro.
- Cozer a 220 °C durante 6 – 7 minutos.

Musse de natas

Água (quente)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
Natas meio batidas	0,500 kg
Total	0,725 kg

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

Musse de chocolate

Água (quente)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
Natas meio batidas	0,500 kg
Total	0,725 kg

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

Creme de pasteleria
SCHOKOLADINO

Processo de elaboração

- Colocar um disco de pão-de-ló na base da forma, verter pontos de musse de natas e tapar com um disco de pão-de-ló ao estilo genovês.
- Repetir o mesmo processo mais duas vezes, primeiro com a musse chocolate e, depois, com a musse de natas.
- Por último, fechar o bolo com outro disco de pão-de-ló.
- Estender por cima uma camada fina de creme de pastelaria, polvilhar com açúcar e caramelizar.
- Decorar a gosto com linhas de SCHOKOLADINO.



Bolo Tiramisu

com MELLA COOKIE, MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar discos de 18 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Base de pão-de-ló 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

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos.
- Estender num tabuleiro com 1 cm de espessura.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 10 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar discos de 20 cm de diâmetro.

Musse de tiramisu

Água (morna)	0,312 kg
FOND ROYAL TIRAMISU	0,250 kg
Natas meio batidas sem açúcar	1,250 kg
Total	1,812 kg

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

* Se desejar uma musse menos suave, pode-se substituir um terço das natas por queijo mascarpone fresco.

Xarope de café e amaretto

Calda TPT	0,150 kg
PASTA AMARETTO	0,008 kg
PASTA EXPRESSO	0,008 kg
Total	0,166 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Colocar um disco de massa quebrada num aro de 22 cm de diâmetro e cobrir com uma camada fina de SCHOKOLADINO.
- Pôr um disco de pão-de-ló de chocolate em cima, embeber com o xarope de café e amaretto, e encher a forma com a musse de tiramisu.
- Molhar os palitos de lá reine secos no xarope de café e amaretto e dispô-los na vertical dentro da musse.
- Cobrir, alisar formando uma ligeira “montanha” e congelar.
- Desenformar e cobrir com uma camada fina de SCHOKOLADINO derretido, deixando gotejar pelas laterais.
- Deixar descongelar no frigorífico.
- Pegar uns palitos de lá reine nas laterais com SCHOKOLADINO e decorar com palitos de lá reine secos polvilhados com cacau em pó, fruta fresca, granulado de pistácio e decoração de chocolate.



