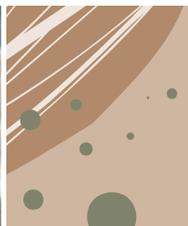


MELA

# ALGARROBA



**3** DREIDOPPEL

Mix para la elaboración de bollería y pastelería con harina de pulpa de algarroba





## ¿Qué es la algarroba?

La algarroba es el fruto del algarrobo, un árbol de la familia de las leguminosas. Es una valiosa materia prima con múltiples aplicaciones en la alimentación, tanto animal como humana. Históricamente se ha usado como complemento alimentario en periodos de escasez y como forraje, especialmente en las regiones mediterráneas.

En los últimos años, la algarroba es uno de los llamados "trend ingredient" que ha resurgido con fuerza y despierta cada vez más el interés de los consumidores preocupados tanto por su alimentación como por la tradición.

Las vainas del algarrobo maduras destacan por su color marrón púrpura brillante y contienen hasta 15 semillas. La harina de algarroba se obtiene al moler la pulpa deshidratada de estas vainas.

## ¿Por qué se la conoce también como oro negro?

Este término se remonta a la antigüedad, cuando en la región mediterránea las semillas del algarrobo se utilizaban para pesar joyas debido a su peso uniforme. La denominación ha sobrevivido hasta nuestros días, ya que la producción de algarroba sigue siendo un importante sector económico en las regiones productoras.

## ¿A qué sabe la algarroba?

El sabor de la algarroba se compara a menudo con el del cacao y, sin embargo, tiene su propio sabor: algo menos amargo y más suave. El sabor dulce y malteado, aunque ligeramente amargo, recuerda a una mezcla de caramelo, café y cacao.

MELA

# ALGARROBA

- Contiene harina y harina tostada de pulpa de algarroba.
  - Máxima fiabilidad, elaboración sencilla y racional.
  - Buena capacidad de carga, admite la mezcla con cualquier tipo de relleno sin que exista separación.
  - Garantía para un amplio y atractivo surtido de elaborados de bollería y pastelería (plum cakes, muffins, cakes, hoopies, barritas, cantucci, cookies, semifríos, etc.).
  - Ideal para combinar con nuestra gama de aromas DREIDOPPEL.
  - Atractiva miga de tonalidad chocolate, suave, ligera y esponjosa.
  - Sabor dulce y malteado, agradable aroma a café, chocolate y caramelo.
  - Elaborados muy jugosos que se mantienen frescos durante varios días.
- 

**MELA**

# ALGARROBA

Plum cake de algarroba

Plum cake de algarroba y manzana

Plum cake de algarroba y fruta

Plum cake de algarroba y frutos secos

Plum cake de algarroba y chocolate

Muffins de algarroba

Muffins de algarroba con arándanos  
y semillas de calabaza

Cake de algarroba y naranja

Cake de algarroba con queso fresco y pera

Hoopies de algarroba y caramelo

Cake de algarroba y ciruela

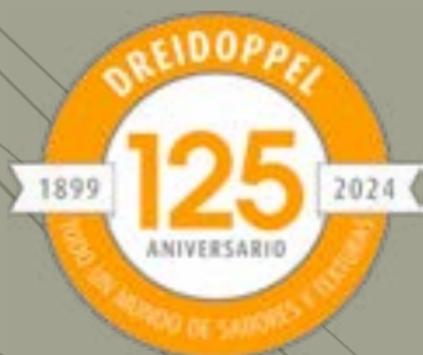
Barritas de algarroba

Cake y lingotes de algarroba con pistachos

Cantucci de algarroba, pistachos y avellanas

Cookies de algarroba

Semifrío de algarroba y avellana



## Plum cake de algarroba



Receta para 6 moldes de 16 x 8,5 x 5,5 cm

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,310 kg
Agua	0,410 kg
Total	2,070 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.
- Dosificar 0,340 kg de masa en los moldes de plum cake. Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite.
- Cocer a 180 °C durante 30 - 40 minutos. Los primeros 15 minutos con el tiro cerrado y después abierto, hasta alcanzar una temperatura interna de 94 °C.

# Plum cake de algarroba y manzana



Receta para 6 moldes de 16 x 8,5 x 5,5 cm

## Masa

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,310 kg
PASTA MANZANA	0,060 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Agua	0,280 kg
Cubos de manzana	0,190 kg
Total	2,195 kg

## Topping

Almendras laminadas	0,100 kg
Azúcar	0,050 kg
Mantequilla líquida	0,050 kg
Total	0,200 kg

- Mezclar los ingredientes durante 1 - 2 minutos.

## Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes, excepto los cubos de manzana, en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.
- Añadir los cubos de manzana al final de la mezcla y homogeneizar.
- Dosificar 0,350 kg de masa en los moldes de plum cake y repartir el topping por encima.
- Cocer a 180 °C durante 40 - 45 minutos. Los primeros 15 minutos con el tiro cerrado y después abierto, hasta alcanzar una temperatura interna de 94 °C.

## Plum cake de algarroba y fruta



Receta para 6 moldes de 16 x 8,5 x 5,5 cm

### Masa

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,310 kg
Agua	0,280 kg
ZITRONAT	0,040 kg
ORANGEAT	0,040 kg
Pasas al ron	0,180 kg
Total	2,200 kg

### Crumble con canela

MELLA ALGARROBA	0,110 kg
Harina de trigo	0,030 kg
Mantequilla, blanda	0,050 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
Total	0,192 kg

- Mezclar los ingredientes durante 1 - 2 minutos.

### Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes, excepto las frutas, en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.
- Añadir las frutas al final de la mezcla y homogeneizar.
- Dosificar 0,350 kg de masa en los moldes de plum cake y repartir el topping por encima.
- Cocer a 180 °C durante 40 - 45 minutos. Los primeros 15 minutos con el tiro cerrado y después abierto, hasta alcanzar una temperatura interna de 94 °C.

# Plum cake de algarroba y frutos secos

Receta para 6 moldes de 16 x 8,5 x 5,5 cm

## Masa

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,310 kg
Agua	0,410 kg
Total	2,070 kg

## Topping de frutos secos

Avellanas	0,090 kg
Nueces troceadas	0,090 kg
Total	0,180 kg

## Proceso de elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.
- Dosificar 0,340 kg de masa en los moldes de plum cake.
- Repartir 0,030 kg de topping en cada molde.
- Cocer a 180 °C durante 30 - 40 minutos. Los primeros 15 minutos con el tiro cerrado y después abierto, hasta alcanzar una temperatura interna de 94 °C.



# Plum cake de algarroba y chocolate

Receta para 6 moldes de 16 x 8,5 x 5,5 cm

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,310 kg
Agua	0,410 kg
Drops de chocolate blanco	0,200 kg
Total	2,270 kg

BLANCOLADINO C/S

## Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes, excepto los drops de chocolate blanco, en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.
- Añadir los drops de chocolate blanco al final de la mezcla y homogeneizar.
- Dosificar 0,350 kg de masa en los moldes de plum cake. Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite.
- Cocer a 180 °C durante 30 - 40 minutos. Los primeros 15 minutos con el tiro cerrado y después abierto, hasta alcanzar una temperatura interna de 94 °C.
- Decorar con BLANCOLADINO.



# Muffins de algarroba



Receta para 17 muffins

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,310 kg
Agua	0,410 kg
Total	2,070 kg

BLANCOLADINO	C/S
Nueces pecanas	C/S

## Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.
- Escudillar 0,120 kg de masa en cápsulas para tulipa.
- Cocer a 190 °C durante 25 - 30 minutos. Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado.
- Decorar con BLANCOLADINO y nueces pecanas.

## Muffins de algarroba con arándanos y semillas de calabaza



Receta para 20 muffins

### Masa

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Agua	0,400 kg
Semillas de calabaza tostadas	0,150 kg
Arándanos deshidratados	0,150 kg
Total	2,350 kg

### Topping

Semillas de calabaza sin tostar	0,100 kg
Arándanos deshidratados	0,100 kg
Total	0,200 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes, excepto las semillas de calabaza tostadas y los arándanos deshidratados, en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.
- Añadir gradualmente las semillas de calabaza tostadas y los arándanos deshidratados al final de la mezcla y homogeneizar.
- Escudillar 0,120 kg de masa en cápsulas para tulipa y repartir el topping por encima.
- Cocer a 190 °C durante 25 - 30 minutos. Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado.

# Cake de algarroba y naranja



Receta para 4 bandejas de 60 x 10 cm

## Masa

MELLA ALGARROBA	1,500 kg
Huevo	0,530 kg
Aceite vegetal	0,460 kg
PASTA NARANJA	0,100 kg
Agua	0,610 kg
Total	3,200 kg

Naranja, en trozos 1,000 kg

## Crumble

MELLA ALGARROBA	0,600 kg
Harina de trigo	0,150 kg
Mantequilla	0,250 kg
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

## Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.
- Repartir la masa de manera uniforme en 4 bandejas de 60 x 10 cm.
- Repartir en cada una de las bandejas 0,250 kg de trozos de naranja por la superficie y cubrir con 0,250 kg de crumble.
- Cocer a 180 °C durante 35 - 40 minutos.

# Cake de algarroba con queso fresco y pera



Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

## Masa

MELLA ALGARROBA	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,450 kg
Agua	0,500 kg
Total	3,050 kg

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.

## Crema de queso

LA VÉNUS	0,180 kg
Queso cremoso tipo quark	0,370 kg
Huevo	0,050 kg
Agua	0,450 kg
Total	1,050 kg

- Mezclar todos los ingredientes durante 2 - 3 minutos hasta obtener una masa suave.

Pera en trozos	1,200 kg
Avellanas picadas	0,200 kg

## Proceso de elaboración

- Extender la masa de manera uniforme en 2 bandejas de 60 x 20 cm.
- Escudillar tiras de la crema de queso en la superficie.
- Repartir uniformemente los trozos de pera y las avellanas picadas por encima.
- Cocer a 190 °C durante 40 - 45 minutos hasta alcanzar una temperatura interna de 94 °C.

# Hoopies de algarroba y caramelo



Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

## Masa

MELLA ALGARROBA	1,300 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,375 kg
Almendra picada y tostada	0,200 kg
Agua	0,520 kg
Total	2,895 kg

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.
- Dosificar 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 180 °C durante 25 - 30 minutos y dejar enfriar.

BUTTERKARAMELL	0,500 kg
----------------	----------

## Anillos de caramelo con almendras

Granillo de almendra	0,500 kg
BIENETTA	0,250 kg
Total	0,750 kg

- Mezclar todos los ingredientes en seco.
- Dosificar 0,015 kg en cada aro, cocer a 180 °C durante 10 minutos y dejar enfriar.

CHIPS DE CHOCOLATE	C/S
--------------------	-----

## Proceso de elaboración

- Escudillar BUTTERKARAMELL sobre los hoopies.
- Colocar los anillos de caramelo con almendras encima y rayar con BUTTERKARAMELL.
- Decorar con CHIPS DE CHOCOLATE.

# Cake de algarroba y ciruela



Receta para 4 bandejas de 60 x 10 cm

MELLA ALGARROBA	1,500 kg
Huevo	0,530 kg
Aceite vegetal	0,460 kg
Agua	0,610 kg
Nueces pecanas troceadas	0,300 kg
Total	3,400 kg

- Mezclar todos los ingredientes, excepto las nueces pecanas, en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.
- Añadir las nueces pecanas al final de la mezcla y homogeneizar.

Mermelada de ciruela C/S

## Proceso de elaboración

- Repartir la masa de manera uniforme en 4 bandejas de 60 x 10 cm.
- Dosificar con una manga 3 tiras de mermelada de ciruela por encima de cada cake.
- Cocer a 180 °C durante 25 - 30 minutos.
- Rellenar los huecos con mermelada de ciruela y decorar al gusto.

# Barritas de algarroba



Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

MELLA ALGARROBA	1,500 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,450 kg
Miel	0,250 kg
Agua	0,200 kg
Nueces	0,250 kg
Total	3,150 kg

## Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes, excepto las nueces, en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.
- Añadir las nueces al final de la mezcla y homogeneizar.
- Repartir la masa de manera uniforme en 2 bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 - 190 °C durante 25 - 30 minutos.

# Cake y lingotes de algarroba con pistachos



MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Aceite	0,350 kg
Huevo	0,300 kg
Agua	0,400 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,050 kg
Pistachos troceados	0,050 kg
Total	2,150 kg

- Mezclar todos los ingredientes, excepto los pistachos, en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.
- Añadir los pistachos al final de la mezcla y homogeneizar.

Mezcla de pistachos, almendras y avellanas troceados y pasas C/S

## Proceso de elaboración

- Repartir la masa en moldes de silicona del tamaño deseado.

### Cake

- Cocer a 180 °C durante 30 - 35 minutos (según el tamaño del molde).
- Decorar con la mezcla de pistachos, almendras y avellanas troceados y pasas en la parte superior.

### Lingotes

- Cocer a 180 °C durante 20 - 25 minutos (según el tamaño del molde).
- Decorar con la mezcla de pistachos, almendras y avellanas troceados y pasas en la parte superior.

## Cantucci de algarroba, pistachos y avellanas



MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Huevo	0,220 kg
Mantequilla	0,040 kg
Avellanas troceadas *	0,240 kg
Pistachos *	0,080 kg
Ron *	0,020 kg
Total	1,600 kg

\* Macerar las avellanas y los pistachos en ron durante aprox. 2 horas.

### Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes, excepto las avellanas, los pistachos y el ron, en batidora con pala a velocidad media durante 3 - 4 minutos.
- Añadir las avellanas y los pistachos macerados en ron al final de la mezcla y homogeneizar.
- Dividir piezas de 0,400 kg y formar barras de 55 - 58 cm, aplanarlas y colocarlas en una bandeja dejando suficiente separación entre ellas.
- Cocer a 180 - 190 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frías, cortar las barras en porciones de 1,5 cm de grosor, colocarlas en una bandeja y proceder al secado a 150 - 160 °C durante 20 - 25 minutos.

# Cookies de algarroba



MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Mantequilla, blanda	0,350 kg
Huevo	0,100 kg
Cacahuets troceados	0,100 kg
Avellanas troceadas	0,100 kg
Total	1,650 kg

BUTTERKARAMELL	C/S
Frutos secos	C/S

- Mezclar MELLA ALGARROBA con la mantequilla, hasta obtener una textura arenosa.
- Añadir el huevo y homogeneizar.
- Añadir los frutos secos al final de la mezcla.

## Proceso de elaboración

- Dividir piezas de 0,080 kg.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Cocer a 150 °C durante 14 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frías, decorar con BUTTERKARAMELL y frutos secos.

# Semifrío de algarroba y avellana



Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

## Bizcocho de algarroba

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,310 kg
Agua	0,410 kg
Total	2,070 kg

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 5 - 7 minutos.
- Repartir la masa de manera uniforme en 2 bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 - 35 minutos.

## Mousse de avellanas

Agua (templada)	0,750 kg
FOND ROYAL AVELLANA	0,600 kg
Nata semimontada sin azúcar	3,000 kg
Total	4,350 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL AVELLANA.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

## Ganache de chocolate y avellana

Nata líquida	0,400 kg
Chocolate negro	0,400 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,070 kg
Total	0,870 kg

- Hervir la nata y verter encima del chocolate y de PASTA AVELLANA CON TROZOS, dejar reposar 2 minutos.
- Mezclar con el túrmix hasta obtener una crema homogénea y reservar.

Avellanas C/S

## Proceso de elaboración

- Dosificar con una manga 6 tiras de ganache de chocolate y avellana por encima de cada uno de los bizcochos.
- Dejar enfriar brevemente y repartir la mousse de avellanas de manera uniforme por la superficie.
- Cortar porciones del tamaño deseado y decorar con el resto de ganache y avellanas.