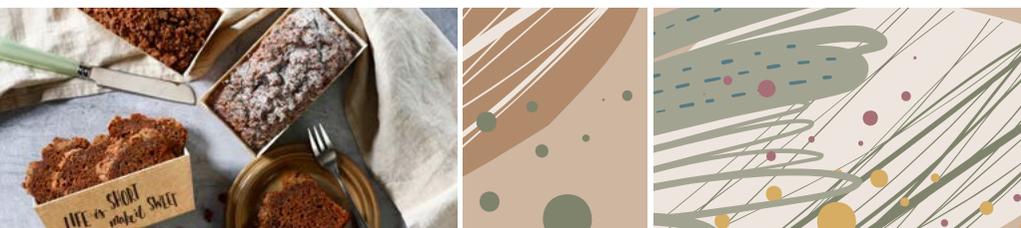


MELA

ALGARROBA



3 DREIDOPPEL

Mix para a elaboração de pastelaria e pastelaria fina com farinha de polpa de alfarroba



O que é a alfarroba?

A alfarroba é o fruto da alfarrobeira, uma árvore da família das leguminosas. É uma matéria-prima valiosa com múltiplas aplicações tanto na alimentação animal como humana. Historicamente, tem sido utilizada como suplemento alimentar em épocas de escassez e como forragem, especialmente nas regiões mediterrânicas.

Nos últimos anos, a alfarroba é um dos chamados "ingredientes de tendência", que regressou em força e está a atrair cada vez mais o interesse dos consumidores, preocupados com a sua alimentação e com a tradição.

As vagens maduras de alfarroba são de cor castanho-púrpura brilhante e contêm até 15 sementes. A farinha de alfarroba é obtida através da moagem da polpa desidratada das vagens.

Porque é que também é conhecido como ouro negro?

O termo remonta aos tempos antigos, quando na região mediterrânica as sementes de alfarroba eram utilizadas para pesar joias, devido ao seu peso uniforme. O nome sobreviveu até aos dias de hoje, uma vez que a produção de alfarroba continua a ser um sector económico importante nas regiões produtoras.

Qual é o sabor da alfarroba?

O sabor da alfarroba é frequentemente comparado ao do cacau, mas tem um sabor próprio: ligeiramente menos amargo e mais suave. O sabor doce, maltado, mas ligeiramente amargo, faz lembrar uma mistura de caramelo, café e cacau.

MELA

ALGARROBA

- Contém farinha e farinha torrada de polpa de alfarroba.
- Máxima fiabilidade, elaboração simples e racional.
- Permite levar qualquer tipo de cobertura, admite a mistura com qualquer tipo de recheio sem que haja separação.
- Garantia para uma vasta e atrativa gama de elaborados de pastelaria e pastelaria fina (plum cakes, muffins, cakes, hoopies, barrinhas, cantucci, cookies, semifrios, etc.).
- Ideal para combinar com a nossa gama de aromas DREIDOPPEL.
- Miolo atrativo cor de chocolate, suave, leve e fofo.
- Sabor doce e maltado, aroma agradável a café, chocolate e caramelo.
- Elaborados muito sumarentos que se conservam frescos durante vários dias.

MELLA

ALGARROBA

Plum cake de alfarroba

Plum cake de alfarroba e maçã

Plum cake de alfarroba e fruta

Plum cake de alfarroba e frutos secos

Plum cake de alfarroba e chocolate

Muffins de alfarroba

Muffins de alfarroba com mirtilos e sementes de abóbora

Cake de alfarroba e laranja

Cake de alfarroba com queijo fresco e pera

Hoopies de alfarroba e caramelo

Cake de alfarroba e ameixa

Barrinhas de alfarroba

Cake e lingotes de alfarroba com pistácios

Cantucci de alfarroba, pistácios e avelãs

Cookies de alfarroba

Semifrio de alfarroba e avelã

Plum cake
de alfarroba

Receita para 6 formas de 16 x 8,5 x 5,5 cm

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Ovo	0,350 kg
Óleo vegetal	0,310 kg
Água	0,410 kg
Total	2,070 kg

Processo de elaboração

- Misturar todos os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 5 - 7 minutos.
- Dosear 0,340 kg de massa nas formas para plum cake. Cortar longitudinalmente com uma raspa plástica untada com óleo.
- Cozer a 180 °C durante 30 - 40 minutos. Os primeiros 15 minutos com o registo fechado e depois aberto, até conseguir uma temperatura interna de 94 °C.

Plum cake de alfarroba
e maçã

Receita para 6 formas de 16 x 8,5 x 5,5 cm

Massa

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Ovo	0,350 kg
Óleo vegetal	0,310 kg
PASTA MAÇÃ	0,060 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Água	0,280 kg
Cubos de maçã	0,190 kg
Total	2,195 kg

Topping

Amêndoas fatiadas	0,180 kg
Açúcar	0,370 kg
Manteiga líquida	0,050 kg
Total	0,200 kg

- Misturar os ingredientes durante 1 - 2 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar todos os ingredientes, exceto os cubos de maçã, na batedeira com a raquete em velocidade média durante 5 - 7 minutos.
- Incorporar os cubos de maçã no final da mistura e homogeneizar.
- Dosear 0,350 kg de massa nas formas para plum cake e repartir o topping por cima.
- Cozer a 180 °C durante 40 - 45 minutos. Os primeiros 15 minutos com o registo fechado e depois aberto, até conseguir uma temperatura interna de 94 °C.



Plum cake de alfarroba e fruta



Receita para 6 formas de 16 x 8,5 x 5,5 cm

Massa

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Ovo	0,350 kg
Óleo vegetal	0,310 kg
Água	0,280 kg
ZITRONAT	0,040 kg
ORANGEAT	0,040 kg
Passas ao rum	0,180 kg
Total	2,200 kg

Crumble com canela

MELLA ALGARROBA	0,110 kg
Farinha de trigo	0,030 kg
Manteiga, mole	0,050 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
Total	0,192 kg

- Misturar os ingredientes durante 1 - 2 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar todos os ingredientes, exceto as frutas, na batedeira com a raquete em velocidade media durante 5 - 7 minutos.
- Incorporar as frutas no final da mistura e homogeneizar.
- Dosear 0,350 kg de massa nas formas para plum cake e repartir o topping por cima.
- Cozer a 180 °C durante 40 - 45 minutos. Os primeiros 15 minutos com o registo fechado e depois aberto, até conseguir uma temperatura interna de 94 °C.

Plum cake de alfarroba e frutos secos

Receita para 6 formas de 16 x 8,5 x 5,5 cm

Massa

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Ovo	0,350 kg
Óleo vegetal	0,310 kg
Água	0,410 kg
Total	2,070 kg

Topping de frutos secos

Avelãs	0,090 kg
Nozes picadas	0,090 kg
Total	0,180 kg

Processo de elaboração

- Misturar todos os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade media durante 5 - 7 minutos.
- Dosear 0,340 kg de massa nas formas para plum cake.
- Repartir 0,030 kg de topping em cada forma.
- Cozer a 180 °C durante 30 - 40 minutos. Os primeiros 15 minutos com o registo fechado e depois aberto, até conseguir uma temperatura interna de 94 °C.



Plum cake de alfarroba e chocolate

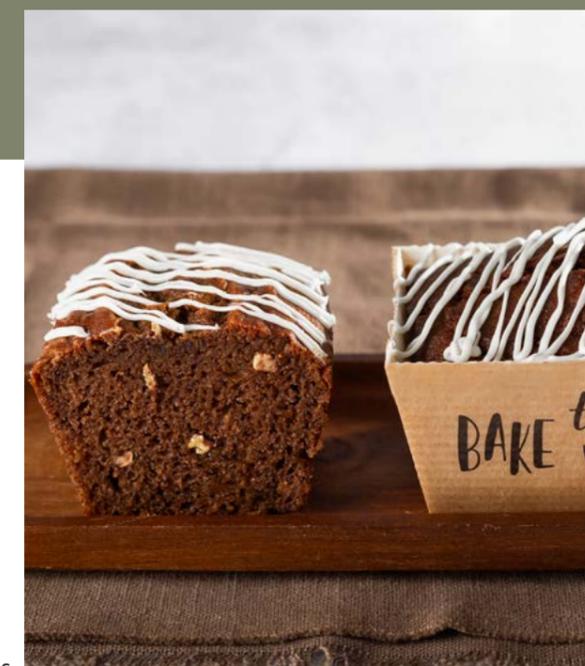
Receita para 6 formas de 16 x 8,5 x 5,5 cm

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Ovo	0,350 kg
Óleo vegetal	0,310 kg
Água	0,280 kg
Drops de chocolate branco	0,200 kg
Total	2,270 kg

BLANCOLADINO C/S

Processo de elaboração

- Misturar todos os ingredientes, exceto os drops de chocolate branco, na batedeira com a raquete em velocidade media durante 5 - 7 minutos.
- Incorporar os drops de chocolate branco no final da mistura e homogeneizar.
- Dosear 0,350 kg de massa nas formas para plum cake. Cortar longitudinalmente com uma raspa plástica untada com óleo.
- Cozer a 180 °C durante 30 - 40 minutos. Os primeiros 15 minutos com o registo fechado e depois aberto, até conseguir uma temperatura interna de 94 °C.
- Decorar com BLANCOLADINO.



Muffins de alfarroba



Receita para 17 muffins

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Ovo	0,350 kg
Óleo vegetal	0,310 kg
Água	0,280 kg
Total	2,070 kg

BLANCOLADINO	C/S
Nozes pecan	C/S

Processo de elaboração

- Misturar todos os ingredientes, na batedeira com a raquete em velocidade media durante 5 - 7 minutos.
- Verter 0,120 kg de massa em formas para tulipa.
- Cozer a 190 °C durante 25 - 30 minutos. Decorridos 3 minutos do início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado.
- Decorar com BLANCOLADINO e nozes pecan.

Muffins de alfarroba com mirtilos e sementes de abóbora



Receita para 20 muffins

Massa

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Ovo	0,350 kg
Óleo vegetal	0,310 kg
Água	0,280 kg
Sementes de abóbora torradas	0,150 kg
Mirtilos desidratados	0,150 kg
Total	2,350 kg

Topping

Sementes de abóbora não torradas	0,100 kg
Mirtilos desidratados	0,100 kg
Total	0,200 kg

Processo de elaboração

- Misturar todos os ingredientes, exceto as sementes de abóbora torradas e os mirtilos desidratados, na batedeira com a raquete em velocidade media durante 5 - 7 minutos.
- Adicionar gradualmente as sementes de abóbora torradas e os mirtilos desidratados no final da mistura e homogeneizar.
- Verter 0,120 kg de massa em formas para tulipa e repartir o topping por cima.
- Cozer a 190 °C durante 25 - 30 minutos. Decorridos 3 minutos do início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado.

Cake de alfarroba e laranja



Receita para 4 tabuleiros de 60 x 10 cm

Massa

MELLA ALGARROBA	1,500 kg
Ovo	0,530 kg
Óleo vegetal	0,460 kg
PASTA LARANJA	0,100 kg
Água	0,610 kg
Total	3,200 kg

Laranja em pedaços	1,000 kg
--------------------	----------

Crumble

MELLA ALGARROBA	0,600 kg
Farinha de trigo	0,150 kg
Manteiga	0,250 kg
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até obter uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Misturar todos os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 5 - 7 minutos.
- Estender a massa de maneira uniforme em 4 tabuleiros de 60 x 10 cm.
- Repartir em cada um dos tabuleiros 0,250 kg de pedaços de laranja sobre a superfície e cobrir com 0,250 kg de crumble.
- Cozer a 180 °C durante 35 - 40 minutos.

Cake de alfarroba com queijo fresco e pera



Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

MELLA ALGARROBA	1,500 kg
Ovo	0,600 kg
Óleo vegetal	0,450 kg
Água	0,500 kg
Total	3,050 kg

- Misturar todos os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 5 - 7 minutos.

Creme de queijo

LA VÉNUS	0,180 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,370 kg
Ovo	0,050 kg
Água	0,450 kg
Total	1,050 kg

- Misturar todos os ingredientes durante 2 - 3 minutos até obter uma massa suave.

Pera em pedaços	1,200 kg
Avelãs picadas	0,200 kg

Processo de elaboração

- Estender a massa de forma uniforme em 2 tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Verter tiras do creme de queijo na superfície.
- Repartir uniformemente os pedaços de pera e as avelãs picadas por cima.
- Cozer a 190 °C durante 40 - 50 minutos até conseguir uma temperatura interna de 94 °C.

Hoopies de alfarroba e caramelo



Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA ALGARROBA	1,300 kg
Ovo	0,500 kg
Óleo vegetal	0,375 kg
Amêndoas picadas e torradas	0,200 kg
Água	0,520 kg
Total	2,895 kg

- Misturar todos os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 5 - 7 minutos.
- Dosear 0,060 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 180 °C durante 25 - 30 minutos e deixar arrefecer.

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

Anéis de caramelo com amêndoas

Granulado de amêndoas	0,500 kg
BIENETTA	0,250 kg
Total	0,750 kg

- Misturar todos os ingredientes em seco.
- Dosear 0,015 kg em cada aro, cozer a 180 °C durante 10 minutos e deixar arrefecer.

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

Processo de elaboração

- Verter BUTTERKARAMELL sobre os hoopies.
- Colocar os anéis de caramelo com amêndoas por cima e raiar com BUTTERKARAMELL.
- Decorar com CHIPS DE CHOCOLATE.

Cake de alfarroba e ameixa



Receita para 4 tabuleiros de 60 x 10 cm

MELLA ALGARROBA	1,500 kg
Ovo	0,530 kg
Óleo vegetal	0,460 kg
Água	0,610 kg
Nozes pecan em pedaços	0,300 kg
Total	3,400 kg

- Misturar todos os ingredientes, exceto as nozes pecan, na batedeira com a raquete em velocidade média durante 5 - 7 minutos.
- Adicionar as nozes pecan ao final da mistura e homogeneizar.

Compota de ameixa	C/S
-------------------	-----

Processo de elaboração

- Estender a massa de maneira uniforme em 4 tabuleiros de 60 x 10 cm.
- Dosear com um saco de pasteleiro 3 tiras de compota de ameixa por cima de cada cake.
- Cozer a 180 °C durante 25 - 30 minutos.
- Preencher os buracos com compota de ameixa e decorar ao gosto.

Barrinhas de alfarroba



Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

MELLA ALGARROBA	1,500 kg
Ovo	0,500 kg
Óleo vegetal	0,450 kg
Mel	0,250 kg
Água	0,200 kg
Nozes	0,250 kg
Total	3,150 kg

Processo de elaboração

- Misturar todos os ingredientes, exceto as nozes, na batedeira com a raquete em velocidade média durante 5 - 7 minutos.
- Adicionar as nozes ao final da mistura e homogeneizar.
- Estender a massa de maneira uniforme em 2 tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 - 190 °C durante 25 - 30 minutos.

Cake e lingotes de alfarroba com pistácios



MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Ovo	0,300 kg
Água	0,400 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,050 kg
Pistácios em pedaços	0,050 kg
Total	2,150 kg

- Misturar todos os ingredientes, exceto os pistácios, na batedeira com a raquete em velocidade média durante 5 - 7 minutos.
- Adicionar os pistácios ao final da mistura e homogeneizar.

Mistura de pistácios, amêndoas e avelãs em pedaços e passas C/S

Processo de elaboração

- Repartir a massa em formas de silicone do tamanho desejado.

Cake

- Cozer a 180 °C durante 30 - 35 minutos (segundo o tamanho da forma).
- Decorar com a mistura de pistácios, amêndoas e avelãs em pedaços e passas na parte superior.

Lingotes

- Cozer a 180 °C durante 20 - 25 minutos (segundo o tamanho da forma).
- Decorar com a mistura de pistácios, amêndoas e avelãs em pedaços e passas na parte superior.

Cantucci de alfarroba, pistácios e avelãs



MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Ovo	0,220 kg
Manteiga	0,040 kg
Avelãs picadas *	0,240 kg
Pistácios *	0,080 kg
Rum *	0,020 kg
Total	1,600 kg

* Macerar as avelãs e os pistácios no rum durante aprox. 2 horas.

Processo de elaboração

- Misturar todos os ingredientes, exceto as avelãs, os pistácios e o rum, na batedeira com a raquete em velocidade média durante 3 - 4 minutos.
- Adicionar as avelãs e os pistácios macerados no rum ao final da mistura e homogeneizar.
- Dividir peças de 0,400 kg e formar barras de 55 - 58 cm, aplainá-las e colocá-las num tabuleiro, deixando suficiente separação entre elas.
- Cozer a 180 - 190 °C durante uns 25 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, cortar as barras em porções de 1,5 cm de espessura, colocá-las num tabuleiro e proceder a secagem a 150 - 160 °C durante 20 - 25 minutos.

Cookies de alfarroba



MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Manteiga, mole	0,350 kg
Ovo	0,100 kg
Ámendoim em pedaços	0,100 kg
Avelãs em pedaços	0,100 kg
Total	1,650 kg

BUTTERKARAMELL	C/S
Frutos secos	C/S

- Misturar MELLA ALGARROBA com a manteiga até obter uma textura arenosa.
- Adicionar o ovo e homogeneizar.
- Adicionar os frutos secos ao final da mistura.

Processo de elaboração

- Dividir peças de 0,080 kg.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplainar ligeiramente.
- Cozer a 150 °C durante 14 minutos e deixar arrefecer.
- Uma vez arrefecidas, decorar com BUTTERKARAMELL e frutos secos.

Semifrio de alfarroba e avelã



Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Bolo de alfarroba

MELLA ALGARROBA	1,000 kg
Ovo	0,350 kg
Óleo vegetal	0,310 kg
Água	0,410 kg
Total	2,070 kg

- Misturar todos os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade media durante 5 - 7 minutos.
- Estender a massa de forma uniforme em 2 tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 - 35 minutos.

Musse de avelãs

Água (morna)	0,750 kg
FOND ROYAL AVELÃ	0,600 kg
Natas meio batidas sem açúcar	3,000 kg
Total	4,350 kg

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

Ganache de chocolate e avelã

Natas líquidas	0,400 kg
Chocolate preto	0,400 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,070 kg
Total	0,870 kg

- Ferver as natas e verter em cima do chocolate e da PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS, deixar repousar durante 2 minutos.
- Misturar com a varinha mágica até obter um creme homogéneo e reservar.

Avelãs C/S

Processo de elaboração

- Dosear 6 tiras de ganache de chocolate e avelã por cima de cada um dos bolos.
- Deixar arrefecer brevemente e repartir a musse de avelãs de forma uniforme sobre a superfície.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar com o restante ganache e as avelãs.