Mini pastelitos con queso
con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 48 moldes (7 cm de diámetro, 3 cm de altura)

Baño de gelatina

Agua/zumo de fruta	1,000 kg
Azúcar	0,300 kg
MELLA-GEL	0,025 kg
Total	1,325 kg

- Hervir el agua/zumo de fruta. A continuación, mezclar el azúcar y MELLA-GEL en seco, añadir al agua hirviendo y mezclar. Volver a hervir brevemente y usar en caliente.

Crumble*

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	1,000 kg
Azúcar	0,250 kg
Total	3,750 kg

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

* Para crumble de cacao, añadir 0,200 kg de cacao en polvo y mezclar.

Masa base de queso tipo quark

Nata	0,500 kg
Leche	0,850 kg
Queso cremoso tipo quark*	1,500 kg
Azúcar	0,300 kg
Huevo	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Total	4,250 kg

* Si se emplea un queso más graso, sustituir 0,150 kg de queso por agua.

- Hervir la nata y la leche. A continuación, añadir el queso cremoso tipo quark y el azúcar y mezclar en batidora con varillas a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta homogeneizar. Por último, añadir el huevo y MELLA KÄSE ROYAL y mezclar.

Masa base de yogur y queso tipo quark

Yogur	0,900 kg
Queso cremoso tipo quark	0,900 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,750 kg
Huevo	0,700 kg
Agua (caliente)	1,000 kg
Total	4,250 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta homogeneizar.

Masa base de queso fresco

Nata	1,100 kg
Leche	0,550 kg
Queso fresco	1,100 kg
Azúcar	0,350 kg
Huevo	0,600 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Total	4,250 kg

- Hervir la nata y la leche. A continuación, añadir el queso fresco y el azúcar y mezclar en batidora con varillas a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta homogeneizar. Por último, añadir el huevo y MELLA KÄSE ROYAL y mezclar.

Mini pastelitos con fresa

Crumble	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
MARMORIA FRESA	0,400 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Dosificar 0,085 kg de la masa base deseada por molde.
- Decorar con MARMORIA FRESA por encima.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C).

Mini pastelitos de mango

Crumble	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
Mango troceado	0,900 kg
Baño de gelatina (aprox.)	0,400 kg
Granillo de pistacho	0,050 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Dosificar 0,085 kg de la masa base deseada por molde.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C) y dejar enfriar.
- Disponer el mango troceado por encima, cubrir con el baño de gelatina y decorar con el granillo de pistacho.

Mini pastelitos de fresa y chocolate

Crumble	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
Fresas	0,900 kg
Baño de gelatina (aprox.)	0,400 kg
Cobertura de chocolate negro (aprox.)	0,700 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Dosificar 0,085 kg de de la masa base deseada por molde.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C) y dejar enfriar.
- Disponer una fresa encima, cubrir con el baño de gelatina y bañar el lateral con la cobertura de chocolate negro.

Mini pastelitos de frambuesa

Crumble	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
Frambuesas	0,700 kg
Baño de gelatina (aprox.)	0,400 kg
Granillo de pistacho	0,050 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Dosificar 0,085 kg de de la masa base deseada por molde.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C) y dejar enfriar.
- Disponer las frambuesas por encima y cubrir con el baño de gelatina.
- Decorar con el granillo de pistacho.

Mini pastelitos de caramelo

Crumble	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
EISFLIP CREMA CARAMELO	0,250 kg
Baño de gelatina (aprox.)	0,400 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Dosificar 0,085 kg de de la masa base deseada por molde.
- Disponer EISFLIP CREMA CARAMELO por encima.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C) y dejar enfriar.
- Cubrir con el baño de gelatina.

Mini pastelitos de mandarina o manzana

Crumble	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
Mandarina o FRUCHTBACK MANZANA	0,750 kg
Crumble (decoración)	0,500 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Dosificar 0,085 kg de la masa base deseada por molde.
- Disponer los trozos de mandarina o FRUCHTBACK MANZANA por encima y decorar con el crumble.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C).

Mini pastelitos de fruta

Crumble	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
Fruta fresca / frutas del bosque	0,900 kg
Baño de gelatina (aprox.)	0,400 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Dosificar 0,085 kg de la masa base deseada por molde.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C) y dejar enfriar.
- Disponer fruta fresca o frutas del bosque por encima y cubrir con el baño de gelatina.

Mini pastelitos de frutas del bosque

Crumble	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
EISFLIP FRUTAS DEL BOSQUE	0,500 kg
Baño de gelatina (aprox.)	0,400 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Dosificar 0,085 kg de la masa base deseada por molde.
- Disponer EISFLIP FRUTAS DEL BOSQUE por encima.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C) y dejar enfriar.
- Cubrir con el baño de gelatina.

Mini pastelitos de crumble de cacao

Crumble de cacao	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
Crumble de cacao (decoración)	0,750 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble de cacao en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Dosificar 0,085 kg de la masa base deseada por molde.
- Disponer el resto del crumble de cacao por encima.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C).

Mini pastelitos de arándanos

Crumble	1,000 kg
Masa base deseada	4,100 kg
Arándanos congelados	0,500 kg
Baño de gelatina (aprox.)	0,400 kg

Proceso de elaboración

- Espolvorear 0,020 kg de crumble en cada molde y cocer durante unos 10 minutos hasta que adquiera un tono dorado.
- Dosificar 0,085 kg de la masa base deseada por molde.
- Disponer los arándanos congelados recubiertos con TRIQUELL NEUTRO por encima.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos (la temperatura interna debe ser de 82 – 84 °C) y dejar enfriar.
- Cubrir con el baño de gelatina.