

Patrocinado por



33 à la Dreidoppel

Panellets



Realizado por Toni Gonzalo

Los Panellets son unos sabrosos dulces muy tradicionales, que al igual que otros alimentos también admiten la innovación. Es por ello que les quiero presentar una gama de panellets como complemento a los más tradicionales elaborados con los exclusivos aromas y colorantes de DREIDOPPEL.



Rosas

Si bien este panellet ya se elaboraba en las pastelerías cada vez se ve menos por lo que creo que una con forma más atractiva puede atraer al consumidor.

Mazapán base	1,000 kg.
AROMA DE AGUA DE ROSAS	0,003 kg.
COLORANTE ROJO CEREZA	0,001 kg.

Mezclar, dividir, bolear y rebozar con azúcar en polvo. Con una cuchara marcar los pétalos.

Mazapán base	1,000 kg.
AROMAPASTE FRUTOS DEL BOSQUE	0,040 kg.
COLORANTE ROJO CEREZA	una gota

Mezclar, dividir, bolear y rebozar con azúcar en polvo.

Hacer un agujero en el medio y cocer.

Una vez frío rellenar el agujero con topping Els-
flip Frutos del Bosque



Frutos del Bosque



Latte macchiato

Mazapán base	1,000 kg.
AROMAPASTE LATTE MACCHIATO	0,050 kg.

Mezclar, dividir, bolear y rebozar con azúcar en polvo.

Alargar ligeramente, hacer un corte transversal, cocer y dejar enfriar.

Si desea más información: IREKS. Teléfono 93 594 69 00
e-mail: info@ireks-iberica.com



Melocotón-Maracuya

Mazapán base	1,000 kg.
AROMAPASTE	
MELOCOTÓN / MARACUYA	0,050 kg.
Colorante rojo cereza	una gota.

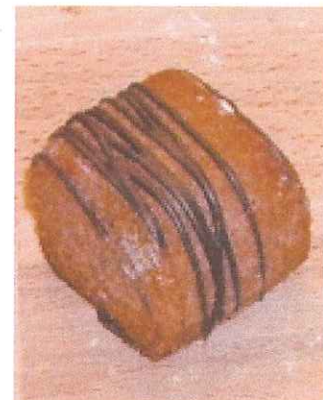
Mezclar, dividir, bolear y rebozar con azúcar en grano.
Con un utensilio para moldear o un bolígrafo hacer un agujero en la parte superior.



Chocolate y Menta

Mazapán base	0,200 kg.
AROMAPASTE CREME DE CACAO	0,050 kg.
AROMAPASTE CREME DE MENTA	0,020 kg.

Mezclar, formar barritas con los lados cuadrados y dividir las piezas.
Cocer y dejar enfriar.
Decorar con cornete de cobertura.



Chocolate-Coñac

Mazapán base	0,200 kg.
AROMAPASTE CREME DE CACAO	0,045 kg.
AROMAPASTE CREME NAPOLEÓN	0,025 kg.



Mezclar, dividir, bolear y rebozar con azúcar en polvo.
Alargar ligeramente, cocer y dejar enfriar.



Plátano

Mazapán base	0,200 kg.
AROMAPASTE BANANA	0,050 kg.

Mezclar, dividir, bolear y rebozar con azúcar en polvo.
Alargar y dar forma de plátano, cocer y dejar enfriar.



Yogur

Mazapán base	1,000 kg.
Aroma de Yogur JOMIX	0,060 kg.

Mezclar, dividir, bolear y rebozar con azúcar en polvo.
Cocer y dejar enfriar.

Si desea más información: IREKS. Teléfono 93 594 69 00
e-mail: info@ireks-iberica.com



Melocotón-Maracuya

Mazapán base	1,000 kg.
AROMAPASTE	
MELOCOTÓN / MARACUYA	0,050 kg.
Colorante rojo cereza	una gota.

Mezclar, dividir, bolear y rebozar con azúcar en grano.
Con un utensilio para moldear o un bolígrafo hacer un agujero en la parte superior.



Chocolate y Menta

Mazapán base	0,200 kg.
AROMAPASTE CREME DE CACAO	0,050 kg.
AROMAPASTE CREME DE MENTA	0,020 kg.

Mezclar, formar barritas con los lados cuadrados y dividir las piezas.
Cocer y dejar enfriar.
Decorar con cornete de cobertura.

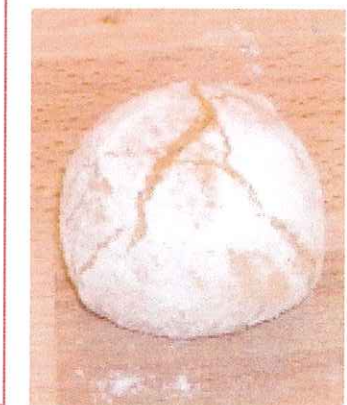


Chocolate-Coñac

Mazapán base	0,200 kg.
AROMAPASTE CREME DE CACAO	0,045 kg.
AROMAPASTE CREME NAPOLEÓN	0,025 kg.



Mezclar, dividir, bolear y rebozar con azúcar en polvo.
Alargar ligeramente, cocer y dejar enfriar.



Plátano

Mazapán base	0,200 kg.
AROMAPASTE BANANA	0,050 kg.

Mezclar, dividir, bolear y rebozar con azúcar en polvo.
Alargar y dar forma de plátano, cocer y dejar enfriar.



Yogur

Mazapán base	1,000 kg.
Aroma de Yogur JOMIX	0,060 kg.

Mezclar, dividir, bolear y rebozar con azúcar en polvo.
Cocer y dejar enfriar.