
RECEITAS BARRINHAS COM MELLA & DREIDOPPEL

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Barrinhas: Seleção de receitas

- 1/ **Barrinhas “brookie”** com MELLA CHOCO MUFFIN e COOKIE DREAM
- 2/ **Barrinhas capuccino** com MELLA ESPELTA CAKE e PASTA LATTE MACCHIATO
- 3/ **Barrinhas de cerejas amarena e papoila** com MELLA MUFFIN, MELLA AMAPOLA e LA VÉNUM
- 4/ **Barrinhas de manga com chia** com MELLA ESPELTA CAKE e CHEESECAKE MIX
- 5/ **Barrinhas de maçã e caramelo salgado** com MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 7/ **Barrinhas de cenoura** com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL
- 8/ **Barrinhas de limão e iogurte** com MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL e AROMA LIMÃO EUROPA
- 9/ **Barrinhas de espelta e morangos** com REX ESPELTA MALTA e CHEESECAKE MIX

Barrinhas “brookie” com MELLA CHOCO MUFFIN e COOKIE DREAM

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 40 cm

Massa de brownie

MELLA CHOCO MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,680 kg
Óleo vegetal	0,440 kg
Mel	0,300 kg
Total	2,920 kg

Massa de cookies

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga/Margarina	0,350 kg
Água	0,060 kg
Drops de chocolate preto	0,300 kg
Total	1,710 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa de brownie durante 4 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 40 cm.
- Misturar os ingredientes da massa de cookies (exceto os drops de chocolate) durante 2 – 3 minutos. Adicionar os drops de chocolate e misturar mais 1 minuto.
- Repartir a massa de cookies sobre a massa de brownie.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 25 – 30 minutos.



Barrinhas capuccino com MELLA ESPELTA CAKE e PASTA LATTE MACCHIATO

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Base de pão-de-ló

MELLA ESPELTA CAKE	1,300 kg
Manteiga / Margarina	0,600 kg
Água	0,600 kg
<u>PASTA LATTE MACCHIATO</u>	<u>0,090 kg</u>
Total	2,590 kg

Massa de amêndoas

Claras de ovo	0,300 kg
Açúcar	0,300 kg
<u>Farinha de amêndoas</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	0,900 kg

- Misturar as claras de ovo com o açúcar em velocidade rápida durante 3 – 4 minutos. Depois de batidas em castelo, adicionar a farinha de amêndoas e misturar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da base de pão-de-ló (exceto PASTA LATTE MACCHIATO) durante 4 minutos até conseguir uma massa homogênea. Um pouco antes do final da mistura, adicionar PASTA LATTE MACCHIATO para conseguir um efeito marmoreado.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros. Seguidamente, estender a massa de amêndoas por cima da base de pão-de-ló, “pentear” e polvilhar com café moído.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 35 – 40 minutos.



Barrinhas de cerejas amarena e papoila com MELLA MUFFIN, MELLA AMAPOLA e LA VÉNUS

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa de papoila

MELLA MUFFIN	0,325 kg
MELLA AMAPOLA	0,325 kg
Ovos	0,160 kg
Óleo vegetal	0,120 kg
Água	0,215 kg
Total	1,145 kg

Massa de quark

Queijo tipo quark	0,400 kg
Natas líquidas	0,350 kg
Ovos	0,150 kg
Açúcar	0,100 kg
LA VÉNUS	0,075 kg
Total	1,075 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade média durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa de papoila num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Espalhar por cima 1,000 kg de cerejas amarena. Seguidamente, estender e alisar a massa de quark e polvilhar com sementes de papoila.
- Cozer a 180 °C durante 45 minutos.



Barrinhas de manga com chia com MELLA ESPELTA CAKE e CHEESECAKE MIX

Base de pão-de-ló

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Sementes de chia	0,070 kg
Água	0,400 kg
Total	1,870 kg

- Misturar os ingredientes 4 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 40 cm.
- Cozer a 200 °C durante 20 minutos e deixar arrefecer.

Creme de iogurte e manga

CHEESECAKE MIX	0,800 kg
Puré de manga a 50 °C	0,800 kg
Sementes de chia	0,120 kg
Iogurte	1,400 kg
Total	3,120 kg

- Misturar o CHEESECAKE MIX com o puré de manga. Seguidamente, adicionar o iogurte e bater; por último, acrescentar as sementes de chia e misturar.

Processo de elaboração

- Estender o batido sobre a base de pão-de-ló e guardar no frigorífico.
- Assim que estiver frio, decorar a gosto.



Barrinhas de maçã e caramelo salgado com MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Base de pão-de-ló de toffee

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Ovos	0,125 kg
Óleo vegetal	0,055 kg
PASTA TOFFEE	0,025 kg
Água	0,041 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,496 kg

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,700 kg

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

Cre moso de toffee*

BLANCOLADINO	0,200 kg
MARMORIA TOFFEE	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,400 kg

- Misturar os ingredientes a frio até homogeneizar.

* Uma alternativa é usar diretamente BUTTERKARAMELL.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Estender e alisar uma camada de FRUCHTBACK MAÇÃ com 1 cm de espessura sobre a base de pão-de-ló e polvilhar com crumble.
- Cozer a 200 °C durante 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, raiar com o cremoso de toffee ou com BUTTERKARAMELL, decorar com sal escamado e cortar em porções do tamanho desejado.



Barrinhas de cenoura com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Base de pão-de-ló

Farinha de espelta	0,250 kg
MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,450 kg
Açúcar mascavado	0,200 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,150 kg
LEBKUCHEN	0,036 kg
MELLA TRIEB	0,015 kg
Água	0,550 kg
<u>Cenoura ralada</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	3,251 kg

Creme de queijo fresco

FOND ROYAL NEUTRO	0,130 kg
Água a 25 °C	0,130 kg
<u>Queijo fresco</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	0,960 kg

- Misturar FOND ROYAL NEUTRO com a água. Seguidamente, adicionar o queijo fresco e misturar durante 3 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da base de pão-de-ló (exceto a cenoura ralada) na batedeira com a raquete durante 3 minutos. Seguidamente, adicionar a cenoura e misturar mais 1 minuto.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 190 °C durante 30 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Estender o creme de queijo sobre a base de pão-de-ló.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto.



Barrinhas de limão e iogurte com MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL e AROMA LIMÃO EUROPA

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Base de tarte

MELLA COOKIE	0,600 kg
Manteiga/Margarina	0,240 kg
Ovos	0,060 kg
Total	0,900 kg

Creme de iogurte

iogurte (10% matéria gorda)	2,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,750 kg
Ovos	0,600 kg
Manteiga líquida	0,250 kg
Leite	0,250 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,025 kg
Total	4,375 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa com 2,5 mm de espessura em dois tabuleiros de 60 x 20 cm e pré-cozer a 200 °C durante 10 minutos.
- Estender e alisar o creme de iogurte sobre a base de tarte pré-cozida.
- Cozer a 200 °C durante 35 minutos.
- Decorar a gosto e cortar em porções do tamanho desejado.



Barrinhas de espelta e morangos com REX ESPELTA MALTA e CHEESECAKE MIX

Massa batida

REX ESPELTA MALTA	0,500 kg
Açúcar	0,300 kg
Ovos	0,200 kg
MELLA TRIEB	0,025 kg
Água	0,200 kg
Total	1,225 kg

Massa de queijo fresco

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Água a 45 °C	0,500 kg
Queijo fresco para barrar	0,850 kg
Total	1,850 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa batida na batedeira com a raquete em velocidade média durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm e deixar repousar 30 minutos.
- Cozer a 190 °C cerca de 20 – 25 minutos.
- Misturar o CHEESECAKE MIX com a água, adicionar o queijo fresco e bater com varinha mágica durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa de queijo fresco sobre a base de espelta já fria, decorar com morango fatiado e pintar com gelatina.



