
RECEITAS

BROWNIES COM

MELLA CHOCO MUFFIN

+ 33 DREIDOPPEL

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Brownies: **Seleção de receitas**

- 1/ **Brownie-crackers**
com MELLA CHOCO MUFFIN
- 2/ **Brownies**
com MELLA CHOCO MUFFIN e SCHOKOLADINO
- 3/ **Brownies com caramelo e amêndoa**
com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL
- 5/ **Brownies com caramelo e amendoim**
com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL
- 6/ **Brownies com caramelo e chocolate**
com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL
- 7/ **Brownies com coco**
com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL (com PASTA COCO)
- 8/ **Brownies com coco**
com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL (com PASTA LEITE DE COCO)
- 9/ **Brownies com mini pretzels**
com MELLA CHOCO MUFFIN e BUTTERKARAMELL
- 10/ **Brownies de inverno**
com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL
- 11/ **Brownies de latte macchiato**
com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL
- 12/ **Brownies de Natal**
com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL
- 13/ **Cookie-brownies**
com MELLA CHOCO MUFFIN e COOKIE DREAM

Brownie-crackers com MELLA CHOCO MUFFIN

Receita para 4 tabuleiros de 60 x 20 cm

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Mel	0,150 kg
Água	0,030 kg
Total	1,470 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 2 minutos.
- Estender e alisar a massa muito fina em 4 tabuleiros de 60 x 20 cm. Se desejar, espalhar nozes ou drops de chocolate.
- Cozer a 180 °C durante 25 – 30 minutos com o registo aberto e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.



Brownies

com MELLA CHOCO MUFFIN e SCHOKOLADINO

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
Nozes	0,100 kg
Total	1,560 kg

Se desejar, as nozes podem ser substituídas por drops de chocolate ou avelãs e seguir o processo habitual.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as nozes) na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos. No último minuto de batido, acrescentar as nozes e misturar.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cobrir com uma camada fina de SCHOKOLADINO, “pentear” e cortar em porções do tamanho desejado.

Para um brownie compacto e húmido, recomendamos desenformar a peça assim que saia do forno, colocar por cima a forma com 2 – 3 kg de peso e deixar arrefecer.



Brownies com caramelo e amêndoa com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
<u>Granulado de amêndoa</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,560 kg

Musse de amêndoa caramelizada

Água (quente)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA AMÊNDOAS DE VIENA	0,050 kg
<u>Natas meio batidas</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

- Misturar a água quente com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA AMÊNDOAS DE VIENA.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

BUTTERKARAMELL

C/S

Crocante de amêndoa

Amêndoas fatiadas	0,250 kg
<u>BIENETTA</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,450 kg

- Misturar os ingredientes, estender num tabuleiro de forno e cozer a 180 °C durante cerca de 10 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto o granulado de amêndoa) na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos. No último minuto de batido, acrescentar o granulado de amêndoa e misturar.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cobrir com uma camada de musse de amêndoa caramelizada e reservar no congelador.
- Depois de congelado, verter linhas de BUTTERKARAMELL por cima e decorar com pedaços de crocante de amêndoa.



Brownies com caramelo e amendoim com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
<u>Amendoins</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,560 kg

BUTTERKARAMELL C/S

Crocante de amendoim

Amendoins em pedaços	0,250 kg
<u>BIENETTA</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,450 kg

- Misturar os ingredientes, estender num tabuleiro de forno e cozer a 180 °C durante cerca de 10 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os amendoins) na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos. No último minuto de batido, acrescentar os amendoins e misturar.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cobrir com uma camada fina de BUTTERKARAMELL e decorar com o crocante de amendoim.



Brownies com caramelo e chocolate com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
Total	1,460 kg

BUTTERKAMELL	C/S
SCHOKOLADINO	C/S
CHOCOLINOS DE CORES	C/S

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, verter linhas de BUTTERKAMELL por cima deixando uns 2 cm de espaço entre elas.
- Encher os espaços com SCHOKOLADINO, deixar arrefecer e decorar a gosto com CHOCOLINOS DE CORES.



Brownies com coco

com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
Total	1,460 kg

Creme de coco

Natas	0,300 kg
Cobertura de chocolate branco	0,375 kg
Coco ralado	0,300 kg
PASTA COCO	0,035 kg
Total	1,010 kg

- Ferver as natas, adicionar à cobertura de chocolate branco e misturar.
- Adicionar o coco ralado e PASTA COCO e misturar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, estender e alisar o creme de coco. Seguidamente, estender e alisar uma camada de SCHOKOLADINO e decorar com coco ralado.



Brownies com coco

com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
Total	1,460 kg

Creme de coco

Natas	0,300 kg
Cobertura de chocolate branco	0,375 kg
Coco ralado	0,300 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,025 kg
Total	1,000 kg

- Ferver as natas, adicionar à cobertura de chocolate branco e misturar.
- Adicionar o coco ralado e PASTA LEITE DE COCO e misturar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, estender e alisar o creme de coco. Seguidamente, estender e alisar uma camada de SCHOKOLADINO e decorar com coco ralado.



Brownies com mini pretzels com MELLA CHOCO MUFFIN e BUTTERKARAMELL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
<u>Nozes em pedaços</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,560 kg

Mini pretzels salgados torrados 0,100 kg

Caramelo salgado

BUTTERKARAMELL	0,500 kg
Sal	0,005 kg
Total	0,505 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as nozes) na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos. No último minuto de batido, acrescentar as nozes e misturar.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm e decorar com os mini pretzels salgados torrados.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, raiar a superfície do brownie com o caramelo salgado.



Brownies de inverno com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
Total	1,460 kg

Creme de chocolate

SCHOKOLADINO	1,000 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
Total	1,010 kg

- Misturar os ingredientes suavemente com uma espátula de silicone até conseguir uma textura homogénea.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cobrir com o creme de chocolate e decorar a gosto.



Brownies de latte macchiato com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
<u>Nozes</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,560 kg

Se desejar, as nozes podem ser substituídas por drops de chocolate ou avelãs e seguir o processo habitual.

Musse de latte macchiato

Água (quente)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,050 kg
<u>Natas meio batidas</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

- Misturar a água quente com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA LATTE MACCHIATO.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as nozes) na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos. No último minuto de batido, acrescentar as nozes e misturar.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, verter a musse de latte macchiato por cima e deixar cristalizar no frigorífico.
- Decorar a gosto com cacau em pó.



Brownies de Natal com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Mel	0,150 kg
Total	1,463 kg

Creme

BLANCOLADINO	0,800 kg
Manteiga (cremosa)	0,400 kg
Corante verde	C/S
Total	1,200 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cortar em porções com forma de triângulo, dosear o creme com um saco de pasteleiro e decorar a gosto.



Cookie-brownies

com MELLA CHOCO MUFFIN e COOKIE DREAM

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa de brownie

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
Total	1,460 kg

Massa de cookies

Farinha de trigo	0,100 kg
COOKIE DREAM	0,400 kg
Manteiga	0,100 kg
Água	0,040 kg
Drops de chocolate de leite	0,150 kg
Total	0,790 kg

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate) à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar mais 1 minuto.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Espalhar a massa de cookies granulada (tipo crumble) por cima.
- Cozer a 190 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.



