
RECEITAS CITROPERL & ORAPERL

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Cookies de limão/de laranja com MELLA COOKIE e CITROPERL/ORAPERL

Massa

MELLA COOKIE	0,750 kg
Manteiga	0,400 kg
Farinha de amêndoas	0,100 kg
Ovos	0,100 kg
Açúcar	0,080 kg
CITROPERL/ORAPERL	0,025 kg
Total	1,455 kg

Açúcar de limão/de laranja

CITROPERL/ORAPERL	0,040 kg
Açúcar granulado	1,000 kg
Total	1,040 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Dividir peças de 0,480 kg e deixar repousar no frio cerca de 30 minutos.
- Formar barras de 4 cm de diâmetro e 40 cm de comprimento e deixar repousar no frio cerca de 60 minutos (podem ser congeladas ou manter no frigorífico durante vários dias).
- Cortar discos com 1 cm de espessura e colocá-los em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 190 °C durante 15 minutos.



Brioche de ananás e creme com MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Massa

MELLA BRIOCHE	4,000 kg
Manteiga	0,320 kg
Açúcar	0,240 kg
CITROPERL	0,030 kg
ORAPERL	0,030 kg
AROMA ANIS	0,025 kg
Levedura	0,200 kg
Água	1,700 kg
Total	6,545 kg

Ananás em calda q.b.

Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Água	1,000 kg
Total	1,360 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogêneo e reservar no frigorífico.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,060 kg ou do tamanho desejado.
- Pintar com ovo e fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 70% H.R.
- Depois de fermentadas, voltar a pintar as peças com ovo, colocar um disco de ananás em calda por cima e verter um ponto de creme no centro.
- Cozer a 180 – 190 °C durante cerca de 12 minutos.
- Retirar do forno, pulverizar com álcool de anis e decorar com framboesas.



Bolo-rei com MELLA BRIOCHE e DREIDOPPEL

Massa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Manteiga (mole)	0,750 kg
Açúcar	0,500 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,200 kg
CITROPERL	0,050 kg
ORAPERL	0,050 kg
Levedura	0,750 kg
Água	4,200 kg
Total	16,500 kg

Recheio

Frutas cristalizadas picadas	2,500 kg
Sultanas	1,200 kg
Nozes em pedaços	1,000 kg
Alperces desidratados	0,600 kg
Vinho do Porto + aguardente	0,600 kg
Pinhões	0,400 kg
Cajus	0,400 kg
Total	6,700 kg

- Deixar macerar durante várias horas.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. Seguidamente, adicionar o recheio e misturar em velocidade lenta.
- Temperatura da massa: 25 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear peças do tamanho desejado e decorar a gosto.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 70% H.R.
- Cozer a 190 – 210 °C durante o tempo necessário segundo o tamanho da peça.
- Pintar com gelatina e decorar com amêndoa em palitos.



“Roscón de Reyes” com MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Massa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Manteiga	0,800 kg
Açúcar	0,600 kg
CITROPERL	0,075 kg
ORAPERL	0,075 kg
AROMA ANIS	0,060 kg
Levedura	0,500 kg
Água	4,250 kg
Total	16,360 kg

Recheio de creme

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,004 kg
Água ou leite	1,000 kg
Total	1,356 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo.

Recheio de natas

Natas Líquidas 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Açúcar	q.b.
Total	1,008 kg

- Bater os ingredientes até conseguir a textura desejada.

Recheio de trufa

Natas Líquidas 35% M.G.	1,050 kg
Leite	0,345 kg
Glicose	0,240 kg
Cobertura preta	1,080 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,090 kg
Natas 35% M.G. (frias)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Levar à ebulição as primeiras natas com o leite e a glicose. Seguidamente, adicionar a solução SANETT e verter sobre a cobertura preta em três fases emulsionando com a varinha mágica.
- Verter as natas frias em um fio fino e misturar com a varinha mágica.
- Deixar cristalizar durante a noite e bater.

Adaptar as fórmulas dos recheios à quantidade de “roscones” a serem elaborados.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg ou do tamanho desejado.
- Formar as peças em forma de argola, pintar com ovo e decorar a gosto.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 70% H.R.
- Pintar com ovo outra vez e polvilhar com açúcar granulado ligeiramente remolhado.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos (segundo o tamanho da peça) e deixar arrefecer.
- Se desejar “roscones” recheados, cortar as peças horizontalmente depois de arrefecidas, rechear a gosto e cobrir com a parte superior.



Cake de limão

com MELLA ESPELTA CAKE e CITROPERL

Receita para 1 forma de 58 x 14 x 8 cm

MELLA ESPELTA CAKE	1,700 kg
Óleo vegetal	0,680 kg
CITROPERL	0,015 kg
Água	0,680 kg
Total	3,075 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente na batedeira com a raquete em velocidade média durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear a massa na forma e cortar longitudinalmente com uma raspa plástica untada com óleo.
- Cozer de entrada a 200 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante cerca de 75 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C). Abrir o registo decorridos 15 minutos desde o início da cozedura.
- Decorar a gosto.



Folar

com MELLA BRIOCHE e CITROPERL

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Mel	1,000 kg
Anis	0,050 kg
CITROPERL	0,020 kg
Canela	0,100 kg
Levedura	0,600 kg
Água	4,500 kg
Total	16,270 kg

Cascas de cebola	q.b.
Ovos	q.b.

- Cozer os ovos com as cascas de cebola.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 12 minutos até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 0,400 kg, bolear e colocar os ovos por cima. Decorar o folar com a massa restante.
- Fermentar durante 24 horas em câmara de fermentação a 4 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo e cozer a 180 °C (sem vapor) durante 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com mel.



Cookies de limão com chocolate branco

“Sweetie Tweety”

com COOKIE DREAM e CITROPERL

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
CITROPERL	0,010 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Drops de chocolate branco

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os drops de chocolate branco, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, decorar a gosto.



Hoopies de limão

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Ovos	0,800 kg
Óleo vegetal	0,660 kg
CITROPERL	0,010 kg
Água	0,500 kg
<u>Drops de chocolate preto</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	4,370 kg

Calda

Açúcar	0,500 kg
<u>Sumo de limão</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes e ferver.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate preto) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar.
- Dosear aprox. 0,090 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes na calda, colocá-las sobre uma grelha e raiar com BLITZ FONDANT.



Mini gugelhupf com limão com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
CITROPERL	0,012 kg
Água	0,300 kg
Total	2,312 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Raiar com BLITZ FONDANT, verter um ponto de natas batidas no centro e decorar com uma fatia de goma de limão.



Cake de limão

com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 8 formas de 16 x 6 cm

Massa

MELLA CAKE	1,000 kg
Ovos	0,375 kg
Azeite*	0,200 kg
Óleo de girassol	0,100 kg
PASTA LIMÃO	0,030 kg
CITROPERL	0,005 kg
Limão cristalizado aos cubos (opcional)	0,090 kg
Água/Sumo de limão	0,200 kg
Total	2,000 kg

* Pode ser substituído por óleo de girassol.

Xarope de limão

Açúcar	0,150 kg
PASTA LIMÃO	0,010 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
Água/Sumo de limão	0,200 kg
Total	0,370 kg

- Misturar os ingredientes e aquecer até a sua dissolução.

Cobertura de limão

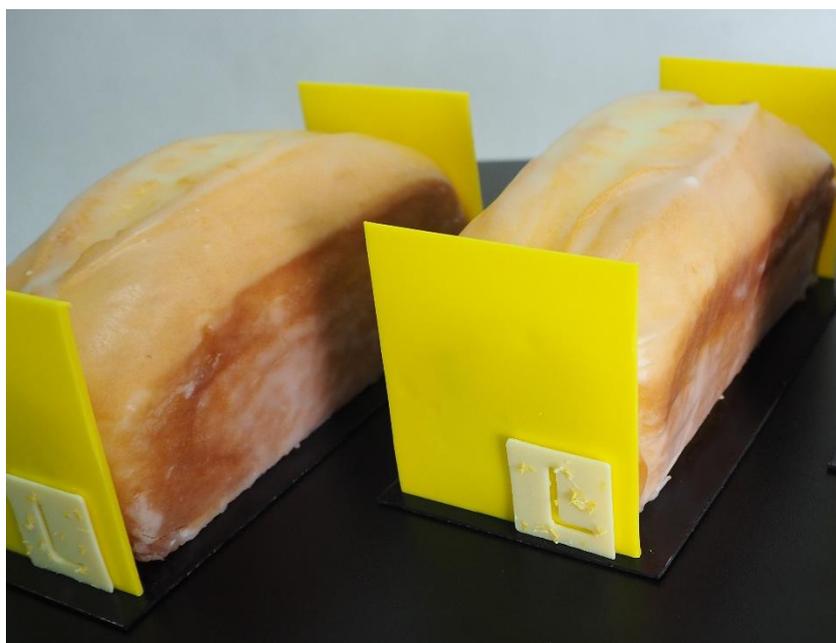
Açúcar em pó	0,800 kg
PASTA LIMÃO	0,040 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
Água/Sumo de limão	0,200 kg
Total	1,050 kg

- Misturar os ingredientes.

Utilizando uma cobertura para cobrir os nossos cakes prolongamos a vida útil dos produtos preservando assim as suas propriedades organolépticas assim como acentuar o sabor do limão.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa em oito formas de 16 x 6 cm.
- Cortar longitudinalmente com uma raspa plástica untada com óleo e cozer a 160 °C durante 35 minutos ou até atingir uma temperatura interna de 92 °C.
- Ao sair do forno, embeber com o xarope de limão à temperatura ambiente.
- Cobrir com a cobertura de limão e deixar secar à temperatura ambiente.



Cake de cerejas amarena com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

Massa

MELLA CAKE	0,550 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,025 kg
Água	0,110 kg
<u>Cerejas amarena</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,260 kg

Topping Victoria

Açúcar	0,200 kg
Claras de ovo	0,050 kg
CITROPERL	0,005 kg
<u>Amêndoas fatiadas</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,455 kg

- Bater os ingredientes na batedeira com varas.
- Adicionar as amêndoas fatiadas, misturar e estender a mistura num tabuleiro com papel de forno.
- Cozer a 150 °C durante 60 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Adicionar as cerejas amarena e misturar em velocidade lenta.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm e espalhar o topping Victoria por cima.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.



“Cozonac” com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 20 peças

Massa

Farinha de trigo de força	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga	0,600 kg
Ovos	0,260 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,050 kg
CITROPERL	0,025 kg
Água	2,300 kg
<u>Levedura</u>	<u>0,370 kg</u>
Total	9,605 kg

Recheio de avelãs

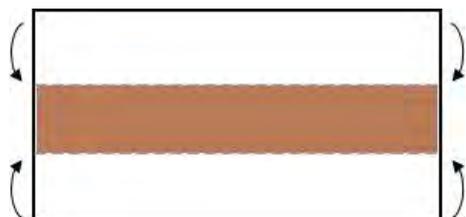
MELLA AVELLANA	2,000 kg
Ovos	0,300 kg
Migalhas de pão-de-ló	0,300 kg
<u>Água*</u>	<u>0,900 kg</u>
Total	3,500 kg

* A quantidade indicada de água depende da textura das migalhas de pão-de-ló.

- Misturar os ingredientes agitando energicamente.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a levedura) até conseguir uma massa fina e elástica. Seguidamente, adicionar a levedura e amassar durante 5 minutos.
- Temperatura da massa: máx. 23 – 24 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 4,750 kg.
- Laminar uma “manta” com 4 – 5 mm de espessura, estender 1,750 kg de recheio de avelãs no centro e enrolar o extremo superior e inferior no sentido longitudinal para dentro (vide ilustração). Se desejar, polvilhar com uma mistura de frutas (casca de laranja cristalizada, casca de limão cristalizada, etc.) antes de enrolar.
- Cortar peças de 0,100 kg e colocar cinco numa forma standard de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo e levar ao forno a 180 °C durante cerca de 20 minutos.
- Ao sair do forno, desenformar e deixar arrefecer sobre uma grelha.



Brioche da Páscoa com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Coelhinhos

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Ovos	0,260 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,020 kg
ORAPERL	0,010 kg
Levedura	0,370 kg
Água (aprox.)	2,300 kg
Total	9,360 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Laminar uma “manta” com 8 mm de espessura, cortar peças com um corta massas em forma de coelho e decorar com um ovo e groselhas para os olhos (opcional).
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Pintar com uma mistura de gema de ovo e água (1·1) e cozer a 200 °C durante cerca de 10 minutos (segundo o tamanho das peças).



Pintinhos e coelhinhos

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Ovos	0,260 kg
TRISAN	0,020 kg
Levedura	0,370 kg
Água (aprox.)	2,300 kg
Total	9,350 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar 5 minutos.
- Formar as peças em forma de pintinho ou coelhinho e pressionar duas uvas passas para os olhos.
- Fermentar durante cerca de 80 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Pintar com uma mistura de gema de ovo e água (1·1) e cozer a 200 °C durante cerca de 8 minutos.



Mini gugelhupf com laranja com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
ORAPERL	0,012 kg
Água	0,300 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,312 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Raiar com BLITZ FONDANT, verter um ponto de natas batidas no centro e decorar com uma fatia de goma de laranja.



Cookies com arandos vermelhos “Funny Bunny” com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
ORAPERL	0,010 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Arandos vermelhos desidratados

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os arandos vermelhos desidratados, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, raiar com BLANCOLADINO.



Panetone com chocolate e laranja com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,840 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,000 kg
ORAPERL	0,150 kg
Mel	1,300 kg
Gema de ovo	2,000 kg
AROMA PANETONE	0,100 kg
Manteiga (mole)	4,400 kg
Drops de chocolate	3,500 kg
ORANGEAT	1,600 kg
Total	36,090 kg

Cobertura de decoração (opcional)

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Água (aprox.)	1,200 kg
Total	4,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 150 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar, ORAPERL e o mel em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro AROMA PANETONE e, depois, a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar os drops de chocolate e ORANGEAT e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem*:
 - Peças de 0,500 kg para formas de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para formas de 1,000 kg
- * Em caso de cobrir com cobertura, reduzir o peso da massa em 10%.
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro ou cobrir com a cobertura, decorar com açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetone de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetone de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Colomba

com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
<u>Água</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	20,640 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,640 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,200 kg
Mel	1,500 kg
TRISAN	0,100 kg
ORAPERL	0,120 kg
Gema de ovo	2,000 kg
Manteiga (mole)	4,200 kg
<u>ORANGEAT</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	36,960 kg

Cobertura de decoração

Farinha de amêndoas	3,000 kg
Açúcar	3,000 kg
PASTA AMÊNDOA TORRADA	0,300 kg
EISAN	0,200 kg
<u>Água (aprox.)</u>	<u>1,400 kg</u>
Total	7,900 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 3 minutos em velocidade lenta e 6 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 120 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até dobrar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar, o mel, TRISAN e ORAPERL em velocidade lenta durante 12 minutos. Depois de 6 minutos, adicionar as gemas pouco a pouco até conseguir uma massa homogénea.
- Amassar 8 minutos em velocidade rápida adicionando a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e elástica.
- No final da amassadura, adicionar ORANGEAT e misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 90 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão, pesagem e forma para colombas de 0,500 kg:
 - Peças de 0,275 kg para o corpo
 - Peças de 0,185 kg para as asas
- Alongar ligeiramente as duas massas, colocar a peça das asas no centro da forma e por cima, em forma de cruz, a peça do corpo.
- Fermentar durante 120 – 150 minutos (até que chegue à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Com um saco de pasteleiro com boquilha plana, cobrir com 0,090 kg – 0,100 kg de cobertura por peça.
- Decorar com amêndoas cruas com pele e açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C durante 30 – 35 minutos. Em ambos os casos, abrir o registo decorridos 20 minutos desde o início da cozedura. A colomba cozida deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas e embalar.



Hoopies de laranja e amêndoas com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Ovos	0,800 kg
Óleo vegetal	0,660 kg
ORAPERL	0,010 kg
Água	0,500 kg
Total	3,970 kg

Calda

Açúcar	0,500 kg
Sumo de laranja	0,400 kg
Sumo de limão	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes e ferver.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear 0,085 kg de massa em cada aro e cobrir cada um com amêndoas fatiadas.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes na calda, colocá-las sobre uma grelha e raiar com BLITZ FONDANT aromatizado com PASTA LARANJA.



Hoopies com cenoura e laranja com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Manteiga (mole)	0,700 kg
ORAPERL	0,010 kg
Água	0,800 kg
Cenoura ralada	0,320 kg
<u>Avelãs torradas em pedaços</u>	<u>0,320 kg</u>
Total	4,150 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto a cenoura ralada e as avelãs torradas em pedaços) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar a cenoura e as avelãs e misturar.
- Dosear aprox. 0,085 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Cobrir com BLITZ FONDANT aromatizado com PASTA LARANJA e decorar a gosto.



Cookies de chocolate e laranja com COOKIE DREAM, ORAPERL e ORANGEAT

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Açúcar mascavado	0,050 kg
ORAPERL	0,005 kg
Água	0,060 kg
Drops de chocolate	0,200 kg
ORANGEAT	0,150 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,865 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate e ORANGEAT) até conseguir uma massa homogênea. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,070 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



