
RECEITAS IDEIAS NATALÍCIAS



“Estrela”

com MASA MADRE PIE e IREKS UNI PLUS



Farinha de trigo	9,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água, aprox.	6,300 l
Total	16,750 kg

Tempo de amassadura: 4 + 5 minutos, amassadeira em espiral

Temperatura da massa: aprox. 27 °C

Repouso em bloco: aprox. 30 minutos

Peso das peças: 3 x 0,200 kg

Repouso após bolear: aprox. 10 minutos

Fermentação final: fermentação controlada durante a noite a 5 °C

Temperatura da forno: 240 °C, baixando, com vapor

Tempo de cozedura: aprox. 30 minutos

Processo de elaboração: Após o repouso em bloco, pesar as peças e bolear com farinha de trigo. Depois do repouso após bolear, formar barras alongadas, polvilhar com farinha de centeio e pressionar no centro com um rolo. Seguidamente, enroscar cada barra uma vez e colocar três barras umas em cima das outras no centro. Colocar as peças com a enroladura para baixo em telas bem enfarinhadas e fermentar em câmara de fermentação controlada. Depois de fermentadas, deixar repousar as peças durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente, virá-las, colocá-las no descarregador e cozer com vapor.

“Pão de Natal”

com IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS



Farinha de trigo	8,000 kg
Farinha de centeio	1,500 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,150 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água, aprox.	7,000 l
Total	17,100 kg

Tempo de amassadura: 4 + 4 minutos, amassadeira em espiral

Temperatura da massa: aprox. 27 °C

Repouso em bloco: aprox. 30 minutos

Peso das peças: 2,000 kg (árvore)

0,400 kg (tronco)

Repouso após bolear: aprox. 5 minutos

Fermentação final: fermentação controlada durante a noite a 5 °C

Temperatura da forno: 240 °C, baixando, com vapor

Tempo de cozedura: 45 – 50 minutos

Processo de elaboração: Após o repouso em bloco, pesar as peças e bolear o tronco com farinha de trigo. Formar a árvore em forma de quadrado e deixar repousar. Depois de repousar após bolear, pressionar a árvore e dobrar-a num triângulo, alongar ligeiramente o tronco e unir as duas peças. Seguidamente, colocar com a enroladura para cima em telas ligeiramente enfarinhadas e fermentar em câmara de fermentação controlada. Depois de fermentadas, deixar repousar as peças durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente e virar no descarregador. Humedecer ligeiramente com água, colocar o desenho desejado por cima, peneirar com cacau em pó. Fazer cortes decorativos nos lados, um corte no centro do tronco e cozer com vapor.

Pão de Natal

com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e DREIDOPPEL

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Figos secos	2,000 kg
Sultanas	0,750 kg
Nozes	0,750 kg
Granulado de avelã torrado	0,750 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,500 kg
Total	21,000 kg

Topping

Farinha de centeio e REX SARRACENO (1:1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 35 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Formar barras curtas sem ponta, humedecer e decorar com uma mistura de farinha de centeio e REX SARRACENO (1:1).
- Colocar duas peças numa forma standard de 30 x 10 x 10 cm sem tampa.
- Fermentar durante 90 – 100 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 45 minutos.



Pão de inverno de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630 e REX SARRACENO

Mistura de frutas e avelãs

Sultanas	3,000 kg
Avelãs torradas inteiras	1,200 kg
Arandos vermelhos em pedaços	0,700 kg
Sementes de girassol torradas	0,500 kg
Rum	0,500 kg
Água a uns 30 °C	1,000 kg
Total	6,900 kg

- Misturar os ingredientes e deixar macerar durante 1 – 2 horas.

Massa

DINKELMEHL 630	6,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Queijo cremoso tipo quark	1,000 kg
Manteiga	0,500 kg
Mel	0,400 kg
Canela	0,015 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Mistura de frutas e avelãs	6,900 kg
Total	24,395 kg

Topping

Sésamo e amêndoas fatiadas (3·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a mistura de frutas e avelãs) até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar a mistura de frutas e avelãs no final da amassadura.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco: 20 – 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,430 kg.
- Formar peças curtas e largas, humedecer a superfície e decorar com o topping.
- Colocar as peças em formas quadradas de 11 x 11 x 11 cm previamente lubrificadas.
- Fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 – 45 minutos (a temperatura interna deve ser de 96 °C). Abrir o registo decorridos 2 minutos desde o início da cozedura.



“Rosca crocante”

com MASA MADRE PIE, MALTA BATRO e IREKS UNI PLUS



Farinha de trigo	8,500 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
MALTA BATRO	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água, aprox.	7,200 l
Total	17,900 kg

Tempo de amassadura: 3 + 6 minutos, amassadeira em espiral

Temperatura da massa: aprox. 27 °C

Repouso em bloco: aprox. 30 minutos

Peso das peças: 0,600 kg

Repouso após bolear: aprox. 10 minutos

Fermentação final: fermentação controlada durante a noite a 5 °C

Temperatura do forno: 240 °C, baixando, com vapor

Tempo de cozedura: 30 minutos

Processo de elaboração: Após o repouso em bloco, pesar as peças e bolear com farinha de trigo. Depois do repouso após bolear, pressionar as peças no centro, colocá-las com a costura para baixo em um recipiente com sêmola de trigo duro e dar-lhes forma de rosquinha. Colocar com a parte fechada para baixo em panos levemente enfarinhados com farinha de trigo e sêmola de trigo duro e fermentar em câmara de fermentação controlada. Depois de fermentadas, deixar repousar durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente, cozer com vapor.

Árvore de canela natalício

com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Massa

Farinha de trigo de média força	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Manteiga	0,370 kg
Ovos	0,250 kg
Açúcar	0,180 kg
TRISAN	0,025 kg
Levedura	0,200 kg
Água	1,000 kg
Total	5,025 kg

Recheio de canela

Açúcar mascavado	1,400 kg
Manteiga (fria)	1,000 kg
Farinha de trigo	0,500 kg
AROMA CANELA	0,050 kg
Total	2,950 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma pasta homogênea.
- Peneirar com uma peneira de crivo fino (10 mm) e guardar no congelador.

Nozes pécan em pedaços	0,400 kg
Cobertura	q.b.
Cerejas cristalizadas	q.b.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,500 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Laminar uma “manta” de 90 x 40 cm e 5 mm de espessura.
- Repartir o recheio de canela deixando livre 1 cm na parte inferior, espalhar as nozes pécan em pedaços por cima e enrolar formando uma barra.
- Cortar medalhões com 3 cm de espessura, colocar dezassete formando uma árvore de Natal em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Raiar com cobertura e decorar com as cerejas cristalizadas.



Árvores de Natal de merengue com DREIDOPPEL

EISAN	0,160 kg
Água	1,000 kg
Açúcar	2,000 kg
Corante verde hidrossolúvel	0,040 kg
Total	3,200 kg

Processo de elaboração

- Bater EISAN com a água em velocidade rápida adicionando pouco a pouco o açúcar. Seguidamente, bater em castelo em velocidade rápida e adicionar o corante verde.
- Verter em forma de árvore de Natal, decorar a gosto (por exemplo, com estrelas douradas e PÉROLAS COM CORES) e inserir sticks de madeira.
- Deixar secar no forno a 60 °C durante a noite.



Bolo natalício com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Manteiga (cremosa)	0,350 kg
AROMA PANETONE	0,050 kg
Água	0,250 kg
ORANGEAT	0,150 kg
ZITRONAT	0,150 kg
Uvas passas	0,100 kg
Total	2,400 kg

Decoração

Açúcar	0,200 kg
Amêndoa em palitos	0,100 kg
AROMA PANETONE	0,010 kg
Canela em pó	0,010 kg
Total	0,320 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto o picado de frutas e as uvas passas) na batedeira com a raquete em velocidade rápida durante 2 minutos. Seguidamente, passar a fruta por um pouco de farinha, incorporar e misturar com os restantes ingredientes durante 1 minuto.
- Dosear a massa numa forma com forma de árvore de Natal e aplicar a decoração por cima.
- Cozer a 180 °C durante 45 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó.



Bolas natalícias de morangos e coco com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Crumble de cacau

MELLA COOKIE	0,230 kg
Manteiga	0,110 kg
Açúcar	0,035 kg
Cacau em pó	0,025 kg
Total	0,400 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira e cozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos.

Musse de coco

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,060 kg
PASTA COCO	0,050 kg
Natas semibatidas	0,500 kg
Açúcar	0,050 kg
Total	0,660 kg

- Misturar a solução SANETT com PASTA COCO.
- Incorporar as natas semibatidas com o açúcar.

Merengue (musse de morangos)

Açúcar	0,500 kg
EISAN	0,040 kg
Água	0,250 kg
Total	0,790 kg

- Bater os ingredientes.

Musse de morangos

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,200 kg
PASTA MORANGO	0,050 kg
Merengue	0,200 kg
Natas batidas sem açúcar	0,600 kg
Morangos em pedaços	C/S
Total (aprox.)	1,050 kg

- Misturar a solução SANETT com PASTA MORANGO.
- Incorporar o merengue até conseguir uma textura homogénea.
- Adicionar as natas e, por último, os morangos em pedaços.

Processo de elaboração final

- Colocar a musse de morangos numa forma de silicone. Quando estiver a solidificar, aplicar um botão de musse de coco. Congelar.
- Desenformar e cobrir com glace de cores variadas.
- Colocar as peças em cima da base de crumble de cacau e decorar com laços feitos com cobertura plástica.



Bolinhos de amêndoa natalícios com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para 6 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	5,000 kg
Ovos	0,500 kg
Manteiga	0,500 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	1,400 kg
Amêndoa em palitos torrados e hidratados*	1,000 kg
Açúcar perlado (Hagelzucker)	0,750 kg
Total	9,550 kg

* Hidratar com água morna durante 20 minutos e escorrer.

Recobrimento de amêndoa

Açúcar	0,400 kg
Farinha de amêndoas	0,300 kg
Claras de ovo	0,200 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Total	0,903 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a amêndoa em palitos torrados e hidratados e o açúcar perlado) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar a amêndoa em palitos e o açúcar perlado no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,000 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,066 kg) e bolear.
- Pressionar as peças sobre o recobrimento de amêndoa e, seguidamente, sobre amêndoas cruas fatiadas e colocar 3 x 8 peças em tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 190 °C durante 25 – 30 minutos e polvilhar com açúcar em pó.



Brownies de Natal

com MELLA CHOCO MUFFIN e 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	q.b.
Total	1,200 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir uma textura homogênea.

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 pasteiro e decorar a gosto.



Brownies de inverno com MELLA CHOCO MUFFIN e 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	0,750 kg
BLANCOLADINO	0,250 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
Total	1,010 kg

- Misturar os ingredientes com varas 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.



Cake de espelta com maçã e vinho com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 9 formas de 16 x 16 cm

Maçã macerada

Maçã trocejada	1,000 kg
Vinho tinto	0,500 kg
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes e deixar macerar até ao dia seguinte.
- Escorrer a maçã trocejada e utilizar o vinho para a massa.

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	1,500 kg
Óleo vegetal	0,600 kg
Vinho tinto	0,400 kg
Cacau em pó	0,050 kg
PASTA RUM DE JAMAICA	0,030 kg
Água	0,200 kg
Total	2,780 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em batedeira com raquete a velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar 0,300 kg de massa nas formas, cobrir com 0,100 kg de maçã macerada.
- Cozer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com TOPGLANZ PLUS, decorar com glasa e polvilhar com amêndoas fatiadas torradas.



Cake de espelta natalício com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas (aprox. 20 cm de diâmetro)

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Manteiga (mole)	0,600 kg
LEBKUCHEN	0,015 kg
Água	0,500 kg
Arandos vermelhos desidratados	0,900 kg
Uvas passas	0,700 kg
Cerejas cristalizadas	0,100 kg
ORANGEAT	0,050 kg
ZITRONAT	0,050 kg
Total	3,915 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as frutas) na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar a mistura de frutas no final da mistura.
- Dosear 1,950 kg de massa nas formas com papel de forno.
- Cozer de entrada a 180 °C, baixando para 150 °C durante cerca de 3 horas e deixar arrefecer.
- Pintar com NAPPAGE ALPERCE, cobrir com maçapão e, seguidamente, com fondant.
- Decorar a gosto.



Cake de inverno com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,600 kg
Ovos	0,300 kg
Óleo vegetal	0,205 kg
LEBKUCHEN	0,015 kg
Água	0,140 kg
Total	1,260 kg

Recheio

Uvas passas humedecidas	0,120 kg
Damascos em pedaços	0,100 kg
Avelãs em pedaços	0,100 kg
ORANGEAT	0,090 kg
Amêndoas cruas com pele*	0,090 kg
Arandos desidratados	0,060 kg
Figos secos em pedaços	0,060 kg
Rum	0,020 kg
Total	0,640 kg

* Hidratar com água durante 1 hora.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante
 - 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Adicionar o recheio e misturar em velocidade lenta mais 30 segundos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, polvilhar com açúcar em pó, decorar a gosto e cortar em porções do tamanho desejado.



Cake de espelta com especiarias e avelãs com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 15 formas de 16 x 16 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	3,000 kg
Vinho de especiarias (Glühwein)	1,300 kg
Óleo vegetal	1,300 kg
Avelãs torradas trocejadas	0,200 kg
Drops de chocolate preto	0,150 kg
Cacau em pó	0,150 kg
Total	6,100 kg

Vino de especiarias (Glühwein)	0,900 kg
--------------------------------	----------

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em batedeira com raquete a velocidade lenta durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa nas formas de 16 x 16 cm.
- Cozer a 190 °C durante 25 – 30 minutos.
- Uma vez cozidos, desenformar e embeber com 0,060 kg de vinho de especiarias (Glühwein).
- Pintar a superfície com NAPPAGE NEUTRO e cobrir com SCHOKOLADINO.
- Decorar com estrelinhas de açúcar.



Cheesecake natalino com DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10

Base de bolacha

Bolachas em pedaços	0,220 kg
Manteiga (líquida)	0,135 kg
TRISAN	0,002 kg
Total	0,357 kg

- Misturar as bolachas em pedaços com a manteiga líquida e TRISAN.

Massa de queijo

CHEESECAKE MIX	0,250 kg
Água a 45 °C	0,250 kg
Natas batidas	0,075 kg
Queijo cremoso	0,425 kg
Total	1,000 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o queijo cremoso juntamente com as natas batidas e bater durante 3 minutos.

Gelatina decorativa

NAPPAGE NEUTRO	0,100 kg
Água	0,070 kg
PASTA FRAMUESA	0,005 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,005 kg
Total	0,180 kg

- Ferver NAPPAGE NEUTRO com a água e misturar as pastas.

Processo de elaboração

- Colocar a base de bolacha no tabuleiro 60 x 10.
- Encher o tabuleiro com a mistura de queijo e espalhar a gelatina de decoração na superfície.
- Guardar no frigorífico um mínimo de 3 horas, cortar em triângulos iguais e decorar como desejar.



Coroa trançada

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Receita para 2 peças

Massa

Farinha de trigo	1,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,200 kg
Manteiga	0,150 kg
Ovos	0,100 kg
AROMA PANETONE	0,020 kg
AROMA MANTEIGA	0,020 kg
Levedura	0,070 kg
Água	0,410 kg
Total	1,970 kg

Recheio

LA VÉNUS	0,400 kg
AROMA PANETONE	0,020 kg
Água	1,000 kg
Sultanas	0,400 kg
ORANGEAT	0,160 kg
ZITRONAT	0,160 kg
Total	2,145 kg

- Misturar os ingredientes (exceto as frutas) na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogêneo. Seguidamente, adicionar as frutas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 35 minutos a 30 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,985 kg.
- Laminar as peças (30 x 50 cm) com 2,5 mm de espessura.
- Estender o recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar as barras ao meio longitudinalmente, entrançar as duas partes, formar um anel e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a aprox. 170 °C durante cerca de 60 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.



Estrelas de chocolate com MELLA CHOCO MUFFIN e LEBKUCHEN

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,450 kg
Óleo vegetal	0,290 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Mel	0,200 kg
Total	1,990 kg

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 35 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar peças com um corta massas em forma de estrela e polvilhar com açúcar em pó.



Guirlanda de brownie com MELLA CHOCO MUFFIN

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,680 kg
Óleo de girassol	0,400 kg
Mel	0,300 kg
Total	2,880 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num aro de 20 cm de diâmetro.
- Cozer a 180 °C durante 25 minutos.

Ganache

Natas líquidas	0,200 kg
Chocolate preto	0,200 kg
Total	0,400 kg

- Ferver as natas brevemente, adicionar o chocolate preto e misturar.

Avelãs inteiras	0,360 kg
Cobertura de chocolate com leite	0,160 kg

Processo de elaboração

- Cortar o centro da massa com um aro de 10 cm de diâmetro
- Espalhar o ganache por cima.
- Dispor as avelãs inteiras sobre a superfície.
- Cobrir com a cobertura de chocolate com leite.



“Linzer” de espelta e groselha com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de 60 x 20 cm

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	1,750 kg
Manteiga (mole)	1,300 kg
DINKELMEHL 630	0,750 kg
Avelãs moídas torradas	0,450 kg
Açúcar mascavado	0,300 kg
AROMA CANELA	0,025 kg
Água	0,400 kg
Total	4,975 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com raquete durante cerca de 4 minutos.
- Deixar arrefecer no frigorífico durante a noite.

Recheio de groselha

Compota de groselha	1,500 kg
MELLA-GEL	0,030 kg
Total	1,530 kg

- Misturar os ingredientes e reservar.

Processo de elaboração

- Laminar uma “manta” com 10 mm de espessura e cortar peças do tamanho da forma.
- Estender as peças nas formas de 16 x 16 cm e colocar um margen ao redor da forma.
- Cobrir com o recheio de groselha.
- Cortar peças de massa do tamanho e forma desejados, colocá-las na superfície e pintar com ovo.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 35 minutos.
- Uma vez arrefecido, pintar com TOPGLANZ PLUS e decorar com açúcar em pó.



Nuvens com fruta

com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para 200 peças

Mistura de frutas

Alperces desidratados	2,400 kg
Arandos vermelhos desidratados	2,400 kg
Granulado de amêndoa torrado	1,200 kg
<u>Sumo de laranja</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	7,000 kg

- Misturar os ingredientes, tapar e deixar macerar durante cerca de 2 horas.

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga (cremosa)	1,200 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,600 kg
Ovos	0,600 kg
CHRISTSTOLLEN	0,120 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	3,250 kg
<u>Mistura de frutas</u>	<u>7,000 kg</u>
Total	19,070 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a mistura de frutas) em velocidade média durante
 - 6 minutos até conseguir uma massa homogênea. Adicionar a mistura de frutas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: aprox. 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir peças de aprox. 0,090 kg com uma colher de servir gelado e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 200 °C (com vapor) durante 16 – 18 minutos.
- Ao sair do forno, pintar as peças com manteiga clarificada, decorar com açúcar e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó.



Petit fours “Happy Xmas” com MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT e DREIDOPPEL

Base de sablé

MELLA COOKIE	0,500 kg
Farinha de trigo	0,100 kg
Manteiga (cremosa)	0,500 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,080 kg
Total	1,180 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e congelar.
- Cortar peças com um corta massas quadrado 1 cm mais longo que a forma a utilizar, colocá-las entre dois tapetes de silicone microperfurados e cozer a 160 °C durante cerca de 15 minutos.
- Ao sair do forno, retirar o tapete superior e deixar arrefecer.
- Reservar num recipiente hermético com gel de sílica.

Pão-de-ló de cacau

MELLA TOP BISKUIT	0,504 kg
Ovos	0,302 kg
Cacau em pó	0,040 kg
Açúcar em pó	0,040 kg
Água (à temperatura ambiente)	0,100 kg
PASTA CREME DE CACAU (derretida a 40 °C)	0,015 kg
Total	1,001 kg

- Bater MELLA TOP BISKUIT, os ovos, o cacau em pó, o açúcar em pó e a água na batedeira com varas em velocidade máxima durante 6 – 8 minutos.
- Verter a PASTA CREME DE CACAU e bater durante mais 1 minuto.
- Cozer a 230 °C durante 7 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar peças com um corta massas quadrado levemente mais pequeno que a forma a utilizar e reservar.

Musse de prosecco e morango

Natas 35% M.G.	0,300 kg
Açúcar	0,033 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,036 kg
PASTA PROSECCO	0,015 kg
PASTA MORANGO	0,005 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,003 kg
Total	0,392 kg

- Bater as natas meio batidas com o açúcar.
- Misturar a solução SANETT a 60 °C com PASTA PROSECCO e PASTA MORANGO, incorporar 1/3 das natas e misturar. Seguidamente, adicionar o resto das natas e misturar com movimentos envolventes.
- Com um saco de pasteleiro, dosear a musse nas formas, cobrir com uma peça de pão-de-ló e congelar.

Cobertura vermelha

Natas	0,150 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,050 kg
Praliné de amêndoas ou avelãs	0,300 kg
PASTA MORANGO	0,030 kg
CORANTE VERMELHO MORANGO PLUS	0,020 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,450 kg
Total	1,000 kg

- Ferver as natas e adicionar a solução SANETT.
- Verter a mistura sobre o praliné e emulsionar com a varinha mágica. Acrescentar PASTA MORANGO, CORANTE VERMELHO MORANGO PLUS e NAPPAGE NEUTRO e voltar a emulsionar com a varinha mágica.

Processo de elaboração

- Desenformar a musse de prosecco e morango e cobrir com a cobertura a uns 30 °C.
- Colocar as peças sobre as bases de sablé e decorar a gosto.



Rolos de canela natalícios com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Massa

Farinha de trigo de média força	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Manteiga	0,370 kg
Ovos	0,250 kg
Açúcar	0,180 kg
TRISAN	0,025 kg
Levedura	0,200 kg
Água	1,000 kg
Total	5,025 kg

Recheio de canela

Açúcar mascavado	1,400 kg
Manteiga (fria)	1,000 kg
Farinha de trigo	0,500 kg
AROMA CANELA	0,050 kg
Total	2,950 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma pasta homogênea.
- Peneirar com uma peneira de crivo fino (10 mm) e guardar no congelador.

Nozes pécan em pedaços	0,400 kg
Cobertura	q.b.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,500 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Laminar uma “manta” de 90 x 40 cm e 5 mm de espessura.
- Repartir o recheio de canela deixando livre 1 cm na parte inferior, espalhar as nozes pécan em pedaços por cima e enrolar formando uma barra.
- Cortar medalhões com 3 cm de espessura, colocar 9 peças nas formas de 16 x 16 cm e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com TOPGLANZ PLUS e raiar com cobertura.



Tarte de natas azedas e vinho quente

com MELLA COOKIE, MELLA KÄSE e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de 26 x 6 cm

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo de 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar discos de 26 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Recheio de nata

Natas azedas	1,000 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Natas	0,500 kg
Ovo	0,400 kg
Água (aprox)	0,600 kg
Total	3,050 kg

- Misturar brevemente os ingredientes na batedeira com varas até conseguir uma massa homogénea.

Cobertura de vinho quente

Compota de damasco	0,500 kg
Vinho quente	0,500 kg
Açúcar	0,100 kg
DOPPELGEL A	0,020 kg
Total	1,120 kg

- Misturar o vinho quente com a compota de damasco até ferver.
- Misturar em seco o açúcar e DOPPELGEL A e incorporá-lo na mistura da compota e do vinho quente e deixar ferver.

Processo de elaboração

- Colocar a base de massa quebrada pré-cozida em cada forma e untá-las com compota de damasco.
- Colocar um disco de pão-de-ló de 18 cm de diâmetro e 2 cm de espessura em cada base.
- Dosificar o recheio nas formas uniformemente.
- Cocer a 190 °C durante aproximadamente 35 minutos, ou até que a temperatura interna atinja os 82 °C.
- Depois de arrefecidas, barrar as tartes com uma fina camada de natas.
- Posteriormente, coloque o gel de vinho quente sobre a superfície de cada tarte e deixe esfriar brevemente.
- Retirar a forma, cobrir a borda das tartes com natas e decorar com amêndoas fatiadas torradas.



