
RECEITAS HALLOWEEN

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Halloween: **Seleção de receitas**

1/ “Abóbora”

com IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS

3/ Bolo “fantasma”

com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

5/ Cake “fantasma”

com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

6/ Cake de Halloween

com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

7/ “Crostatina” de Halloween

com PANZUCCA IREKS

9/ Cupcakes “fantasmas” de Halloween

com MELLA CHOCO MUFFIN e STABIFIX F

10/ Cupcakes “monstros” de Halloween

com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

12/ Esqueletos de Halloween

com MELLA COOKIE

13/ Hoopies de Halloween

com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e SCHOKOLADINO

14/ Pãezinhos de abóbora

com PANZUCCA IREKS

15/ Pão de abóbora

com PANZUCCA IREKS

16/ Pão de Halloween

com IREKS MAIZ e CIAPLUS

17/ Pote de Halloween

com MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

“Abóbora” 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: 1,000 kg

Repouso após bolear: nenhum

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

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

Tempo de cozedura: 35 – 40 minutos

Processo de elaboração: Após o repouso em bloco, pesar as peças e bolear com farinha de trigo. Seguidamente, amarrar as peças com um cordão, colocar com a parte fechada para baixo em panos e fermentar em câmara de fermentação controlada. Uma vez fermentadas, deixar repousar as peças durante 30 – 60 minutos à temperatura ambiente e girá-las com cuidado nos descarregadores. Fazer cortes decorativos em cada uma das partes e cozer com vapor.

Bolo “fantasma” com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 bolos de 16 cm de diâmetro

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,350 kg
Água	0,150 kg
Total	2,000 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira durante 3 minutos.
- Dosear a massa em dois formas de 10 cm de altura e 22 cm de diâmetro.
- Cozer a 170 °C cerca de 40 minutos e deixar arrefecer.

Musse de chocolate

Água (morna)	0,250 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,200 kg
Natas batidas sem açúcar	1,000 kg
Total	1,450 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Incorporar pouco a pouco as natas batidas e misturar até homogeneizar.

Ganache

Chocolate com leite	0,200 kg
Creme de leite	0,140 kg
Total	0,340 kg

- Derreter o chocolate com leite a 37 °C. Adicionar a creme de leite até conseguir uma creme homogênea.

Merengue

Açúcar	0,250 kg
EISAN	0,020 kg
Água	0,125 kg
Total	0,395 kg

- Bater a água com EISAN adicionando o açúcar em três fases até conseguir um merengue com corpo.
- Dispor num saco de pastelerio com boquiha lisa.

Processo de elaboração

- Cortar o pão-de-ló de chocolate em três discos da mesma espessura.
- Dispor um disco na base da forma e verter uma camada de musse de chocolate.
- Repetir o mesmo proceso com os outros dois discos.
- Cobrir o bolo com o resto da musse de chocolate e alisar.
- Dispor a ganache por cima da superficie do bolo.
- Decorar com “fantasmas” de merengue.



Cake “fantasma” com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 3 tabuleiros de 60 x 20 cm

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	2,000 kg
Ovos	1,000 kg
Manteiga (mole)	0,700 kg
Água	0,300 kg
Total	4,000 kg

Merengue

Açúcar	0,250 kg
EISAN	0,020 kg
Água	0,125 kg
Total	0,395 kg

- Bater a água com EISAN adicionando o açúcar em três fases até conseguir um merengue com corpo.
- Dispor num saco de pastelerio com boquiha lisa.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes do pão-de-ló de chocolate na batedeira durante 3 minutos.
- Dosear a massa em três tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 170 °C cerca de 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar a superfície com “fantasmas” de merengue.



Cake de Halloween com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

MELLA CAKE	1,100 kg
Ovos	0,420 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
PASTA LARANJA	0,050 kg
AROMA CHRISTSTOLLEN	0,010 kg
Água	0,220 kg
<hr/> Total	2,130 kg

Açúcar em pó q.b.

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 num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 170 °C durante 50 – 55 minutos.
- Depois de arrefecido, polvilhar com açúcar em pó e cortar em porções do tamanho desejado.



“Crostatina” de Halloween com PANZUCCA IREKS

Massa quebrada de abóbora

Farinha de trigo mole	0,500 kg
PANZUCCA IREKS	0,500 kg
Manteiga	0,500 kg
Açúcar	0,550 kg
Ovos	0,150 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
Total	2,220 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa fina e homogênea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 60 minutos coberta com plástico.
- Cortar peças com um corta massas redondo e reservar até à sua utilização.

Massa quebrada batida

Manteiga (cremosa)	2,220 kg
Ovos	0,670 kg
Farinha de trigo mole	1,000 kg
PANZUCCA IREKS	1,000 kg
Farinha de amêndoas	1,300 kg
Açúcar em pó	1,330 kg
Gema de ovo	0,220 kg
MELLA TRIEB	0,027 kg
Sal	0,020 kg
Total	7,787 kg

Processo de elaboração

- Bater a manteiga na batedeira com a raquete e adicionar os ovos em um fio fino. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Verter a massa em formas com um saco de pasteleiro com boquilha lisa com 8 mm de diâmetro (1 cm de espessura na base e 2 cm de espessura nas laterais). Seguidamente, estender uma camada de compota do sabor desejado no centro e colocar uma peça de massa quebrada de abóbora por cima.
- Cozer em forno de ar a 165 °C durante 30 – 35 minutos com o registo aberto.
- Decorar a gosto com cacau em pó ou açúcar em pó.



Cupcakes “fantasmas” de Halloween com MELLA CHOCO MUFFIN e STABIFIX F

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,250 kg
Total	1,950 kg

Creme de natas batidas

Natas 25% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,020 kg
Açúcar	0,100 kg
Total	1,120 kg

- Bater os ingredientes na batedeira com varas em velocidade média até conseguir uma textura esponjosa e homogénea.
- Dispor num saco de pasteleiro com boquilha lisa.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear a massa em cápsulas para cupcake.
- Cozer a 180 °C durante 10 – 15 minutos (segundo o tamanho da cápsula) e deixar arrefecer.
- Imediatamente, verter o creme de natas batidas por cima e decorar com drops de chocolate preto como olhos.



Cupcakes “monstros” de Halloween com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Massa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
Água	0,250 kg
Total	1,980 kg

Massa base para cupcakes de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,250 kg
Total	1,950 kg

Creme de manteiga

BLANCOLADINO (derretido)	0,750 kg
Manteiga (cremosa)	0,750 kg
Total	1,500 kg

- Bater os ingredientes na batedeira com varas em velocidade média até conseguir uma textura esponjosa e homogénea.

Crems de manteiga coloridos

Creme de manteiga	1,000 kg
PASTA GELADO GOLFINHO AZUL	q.b.
CORANTE AMARELO OVO PLUS	q.b.
CORANTE VERMELHO MORANGO PLUS	q.b.

- Adicionar o corante desejado no início do batido.
- Dispor num saco de pasteleiro com boquilha estrela multiponto e reservar até à sua utilização.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear a massa em cápsulas para cupcake.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 20 – 25 minutos (segundo o tamanho da cápsula). Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado. Deixar arrefecer.
- Verter o creme de manteiga da cor desejada por cima e decorar a gosto. Para um creme de manteiga bicolor, dispor os sacos de pasteleiro dos recheios desejados noutro saco de pasteleiro. Ao extrudar, os recheios devem ser doseados de forma equilibrada.



Esqueletos de Halloween com MELLA COOKIE

Massa

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Açúcar	0,100 kg
Ovos	0,050 kg
TRISAN	0,010 kg
Sal	0,003 kg
Leite	0,050 kg
Total	1,613 kg

Chocolate branco q.b.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Repouso em bloco: 30 minutos em frio.
- Laminar uma “manta” de 5 mm de espessura e cortar peças com corta massas.
- Repouso das peças: 15 minutos em frio.
- Cozer a 170 °C cerca de 15 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar pintando um esqueleto com o chocolate branco.



Hoopies de Halloween com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e SCHOKOLADINO

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Ovos	0,250 kg
Levedura	0,070 kg
Água (aprox.)	0,220 kg
Total	1,540 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,540 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Laminar uma “manta” com 1,5 – 2 cm de espessura, cortar peças com um corta massas redondo e fazer um buraco no centro.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante cerca de 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar que as peças formem corpo num local fresco durante uns minutos.
- Fritar em óleo a 170 °C durante 3 minutos de cada lado, deixar escorrer o excesso de óleo sobre um papel absorvente e deixar arrefecer.
- Decorar a superfície das peças com cobertura, mantê-las em forno estabilizado a 220 – 240 °C durante cerca de 30 segundos para fixar a cobertura e deixar arrefecer.
- Decorar com SCHOKOLADINO derretido.



Pãezinhos de abóbora com PANZUCCA IREKS

PANZUCCA IREKS	10,000 kg
Manteiga (opcional)*	0,700 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Total	16,200 kg

* No caso em que não se utilize manteiga, aumentar a quantidade de água para 5,500 kg.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 5 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 0,900 kg e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,030 kg), bolear e formar barritas.
- Fermentar durante 40 – 50 minutos em câmara de fermentação a 35 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com pouco vapor), baixando para 200 °C durante 10 – 12 minutos.



Pão de abóbora com PANZUCCA IREKS

PANZUCCA IREKS	10,000 kg
Manteiga (opcional)*	0,700 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Total	16,200 kg

* No caso em que não se utilize manteiga, aumentar a quantidade de água para 5,500 kg.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir peças de 0,060 kg e formar barritas.
- Unir seis barritas dando-lhes uma forma ligeiramente curvada e colocar as peças em tabuleiros.
- Fermentar durante 40 – 50 minutos em câmara de fermentação a 35 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com pouco vapor), baixando para 200 °C durante 17 – 20 minutos.



Pão de Halloween com IREKS MAÍZ e CIAPLUS

Farinha de trigo	5,000 kg
IREKS MAÍZ	5,000 kg
CIAPLUS	0,150 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	6,500 kg
Total	16,000 kg

Topping (por peça)

Farinha de trigo e MALTA TOSTADA X-70 (1:1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,600 kg.
- Repouso após bolear cerca de 10 minutos.
- Formar peças redondas e em forma de triângulo.
- Fermentar durante 16 – 18 horas a 5 °C em câmara de fermentação.
- Decorar com o topping usando um modelo.
- Fazer três cortes a partir dum canto e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 35 minutos.



Pote de Halloween com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Manteiga (mole)	0,175 kg
Água	0,075 kg
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira durante 3 minutos.
- Estender a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C cerca de 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.

Musse de chocolate

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
Natas batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,725 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Incorporar pouco a pouco as natas batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Dispor uma camada de musse de chocolate na base da pote.
- Cobrir com uma camada de pão-de-ló de chocolate em pedaços.
- Dispor outra camada de musse de chocolate e cobrir com pão-de-ló de chocolate em pedaços.
- Decorar a gosto.



