
RECEITAS

mella

CAKE

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MELLA CAKE:

Seleção de receitas

- **Cake com framboesas e papoila**
com MELLA CAKE e MELLA COOKIE
- **Cake com frutos secos e mel**
com MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Cake de anís**
com MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Cake de cerejas amarena**
com MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Cake de chocolate**
com MELLA CAKE e DREIDOPPEL (com AROMA RUM EUROPA)
- **Cake de chocolate**
com MELLA CAKE e DREIDOPPEL (com PASTA RUM DA JAMAICA)
- **Cake de latte macchiato**
com MELLA CAKE, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- **Cake de limão**
com MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Cake de pistácio**
com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e PASTA PISTÁCIO POLPA 100
- **Cake de cenoura, avelãs e especiarias**
com MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Cake maltado de maçã**
com MELLA CAKE, CRAFT-MALZ, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- **Cake maltado**
com MELLA CAKE e CRAFT-MALZ
- **Cake com amêndoas**
com MELLA CAKE e MELLA COOKIE
- **Cake de café**
com MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Semifrio de limão, arandos e lavanda**
com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

- **Semifrío de laranja, alperce e coco**
com MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Red Velvet**
com MELLA CAKE e CHEESECAKE MIX
- **Bolo “Banana Foster”**
com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Bolo de avelãs**
com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Floresta Negra**
com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Bolo “Dobos”**
com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Bolo Tiramisú**
com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Bolo de pistácio e manga**
com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Fraisier**
com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Gugelhupf sabor caramelo**
com MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Ninho de pão-de-ló com Calvados e maçã**
com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL
- **Drunk-cake**
com MELLA CAKE e CRAFT-MALZ

Cake com framboesas e papoila com MELLA CAKE e MELLA COOKIE

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

Massa

MELLA CAKE	0,550 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Sementes de papoila	0,016 kg
Água	0,110 kg
Total	1,051 kg

Framboesas inteiras	0,125 kg
---------------------	----------

Crumble

MELLA COOKIE	0,350 kg
Manteiga	0,160 kg
Total	0,510 kg

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

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 10 cm, adicionar as framboesas (pressionando levemente) e cobrir com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.



Cake com frutos secos e mel com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,550 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Mel	0,155 kg
Uvas passas	0,120 kg
PASTA NOZES	0,055 kg
Nozes pécan em pedaços	0,035 kg
Água	0,100 kg
Total	1,390 kg

Nozes pécan inteiras	0,100 kg
----------------------	----------

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 10 cm e espalhar as nozes pécan inteiras por cima.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.



Cake de anis com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,550 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Anis estrelado em pó	0,010 kg
AROMA ANIS	0,004 kg
Água	0,110 kg
Total	1,049 kg

Açúcar em pó C/S

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 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, polvilhar com açúcar em pó e cortar em porções do tamanho desejado.



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
Cerejas amarena	0,200 kg
Total	1,260 kg

Topping Victoria

Açúcar	0,200 kg
Claras de ovo	0,050 kg
CITROPERL	0,005 kg
Amêndoas fatiadas	0,200 kg
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.



Cake de chocolate com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,240 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
Cacau em pó	0,035 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,010 kg
AROMA RUM EUROPA	0,004 kg
Água	0,105 kg
<u>Drops de chocolate preto</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,324 kg

Drops de chocolate preto 0,050 kg

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 os drops de chocolate preto e misturar em velocidade lenta.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm e espalhar os restantes drops de chocolate preto por cima.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.



Cake de chocolate com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,240 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
Cacau em pó	0,035 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,010 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,004 kg
Água	0,105 kg
<u>Drops de chocolate preto</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,324 kg

Drops de chocolate preto 0,050 kg

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 os drops de chocolate preto e misturar em velocidade lenta.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm e espalhar os restantes drops de chocolate preto por cima.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.



Cake de latte macchiato

com MELLA CAKE, MELLA COOKIE 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
Água	0,110 kg
Total	1,035 kg

Recheio

PASTA LATTE MACCHIATO	0,055 kg
-----------------------	----------

Crumble

MELLA COOKIE	0,350 kg
Manteiga	0,160 kg
Total	0,510 kg

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

Açúcar em pó C/S

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.
- Marmorear ligeiramente com PASTA LATTE MACCHIATO.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm e cobrir com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, polvilhar com açúcar em pó e cortar em porções do tamanho desejado.



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.

Glacé de limão

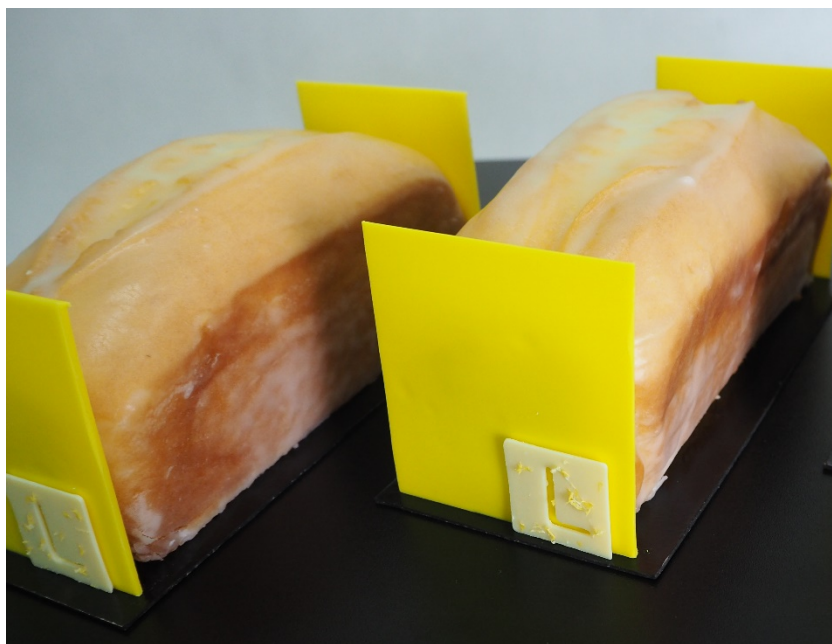
Açúcar em pó	0,800 kg
PASTA LIMÃO	0,040 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
Água/Sumo de limão	0,200 kg
Total	1,050 kg

- Misturar os ingredientes.

Utilizando uma glacé 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 8 formas de 16 x 6 cm.
- Fazer um corte longitudinal com uma raspadora plástica untada com óleo.
- 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 glacé de limão e deixar secar à temperatura ambiente.



Cake de pistácio

com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e PASTA PISTÁCIO POLPA 100

Receita para 6 peças

Sablé de pistácio

MELLA COOKIE	0,500 kg
Farinha de pistácio	0,050 kg
Manteiga (cremosa, aos cubos)	0,200 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,075 kg
Ovos	0,050 kg
Total	0,875 kg

- Misturar os ingredientes (exceto os ovos) na batedeira com a raquete até conseguir uma textura arenosa. Seguidamente, adicionar os ovos e misturar até homogeneizar.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e congelar.
- Cortar peças do tamanho desejado, colocá-las entre dois tapetes de silicone microperfurados e cozer a 130 °C durante 25 minutos.
- Ao sair do forno, retirar o tapete superior e deixar arrefecer.
- Reservar num recipiente hermético com gel de sílica.

Gianduia de pistácio à flor de sal

Cobertura de chocolate branco	0,180 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,125 kg
Flor de sal triturada	0,002 kg
Total	0,307 kg

- Derreter a cobertura, misturar com os restantes ingredientes e pré-cristalizar a 24 – 25 °C.
- Dosear a mistura numa forma de 16 x 16 x 1 cm e deixar cristalizar.
- Cortar em cubos de 1 x 1 cm e reservar.

Pão-de-ló de pistácio

Ovos	0,187 kg
Água	0,120 kg
Óleo de sementes/girassol	0,100 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,030 kg
Farinha de pistácio	0,030 kg
MELLA CAKE	0,500 kg
Cubos de gianduia de pistácio	0,100 kg
Total	1,067 kg

- Dispor os ovos, a água e o óleo numa tigela e misturar. Seguidamente, adicionar PASTA PISTÁCIO POLPA 100 e misturar manualmente com um batedor de claras.
- Incorporar a farinha de pistácio e MELLA CAKE, e misturar na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Por último, adicionar os cubos de gianduia de pistácio e misturar.
- Dosear a massa em formas até encher $\frac{3}{4}$ partes e cozer a 160 °C durante 20 minutos.

Processo de elaboração

- Dispor o pão-de-ló de pistácio sobre a base de sablé e decorar a gosto.



Cake de cenoura, avelãs e especiarias com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

Massa

MELLA CAKE	0,400 kg
Ovos	0,180 kg
Óleo vegetal	0,120 kg
Farinha de trigo	0,100 kg
Açúcar mascavado	0,050 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,050 kg
LEBKUCHEN	0,005 kg
Água	0,050 kg
Cenoura fresca ralada*	0,250 kg
Total	1,205 kg

* Se a cenoura está pouco hidratada, recomendase a adição de 0,050 kg de água.

Creme de queijo

Queijo cremoso	0,150 kg
Açúcar em pó	0,110 kg
Manteiga	0,050 kg
Total	0,310 kg

- Bater os ingredientes na batedeira com varas.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto a cenoura fresca ralada) na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa. Seguidamente, adicionar a cenoura e misturar 1 minuto em velocidade lenta.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cobrir com uma camada de 1 cm de creme de queijo, “pentear” e cortar em porções do tamanho desejado.



Cake maltado de maçã

com MELLA CAKE, CRAFT-MALZ, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

Massa

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,265 kg
Óleo	0,210 kg
CRAFT-MALZ	0,060 kg
Água	0,140 kg
Total	1,275 kg

FRUCHTBACK MAÇÃ C/S

Crumble de canela

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,225 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Total	0,730 kg

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

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 10 cm.
- Com um saco de pasteleiro, tender botões de FRUCHTBACK MAÇÃ sobre a massa e cobrir com o crumble de canela.
- Cozer a 170 °C durante 45 – 50 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.



Cake maltado

com MELLA CAKE, CRAFT-MALZ e MELLA COOKIE

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm ou 8 aros de 10 x 3,5 cm

Massa

MELLA CAKE	0,630 kg
Ovos	0,235 kg
Óleo de girassol	0,180 kg
CRAFT-MALZ	0,060 kg
Água	0,125 kg
Total	1,230 kg

Crumble maltado

MELLA COOKIE	0,100 kg
CRAFT-MALZ	0,015 kg
Manteiga (fria, aos cubos)	0,045 kg
Ovos	0,010 kg
Total	0,170 kg

- Misturar MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ e a manteiga com a raquete até conseguir uma massa granulada.
- Adicionar os ovos e amassar até conseguir a textura de crumble.

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 10 cm ou em 8 aros de 10 x 3,5 cm e polvilhar a superfície com o crumble maltado.
- Cozer a 170 °C durante 40 minutos ou até atingir uma temperatura interna de 92 °C.
- Depois de arrefecido, decorar a gosto.



Cake com amêndoas

com MELLA CAKE e MELLA COOKIE

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CAKE	1,000 kg
Ovos	0,380 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
PASTA AMÊNDOAS DE VIENA	0,040 kg
Água	0,200 kg
Total	1,920 kg

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Total	0,700 kg

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

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.
- Repartir 0,960 kg da massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm e cobrir com 0,350 kg de crumble e amêndoa em palitos.
- Cozer a 180 °C durante 35 – 40 minutos.



Cake de café com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Massa

MELLA CAKE	1,000 kg
Ovos	0,360 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Água	0,200 kg
Total	1,860 kg

Massa de café

Massa	0,700 kg
Cacau em pó	0,015 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,025 kg
Total	0,740 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

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.
- Preencher as formas desejadas com as duas massas e fazer um corte longitudinal com uma raspa plástica untada com óleo.
- Cozer a 180 °C durante 40 – 45 minutos (segundo o tamanho da peça). Abrir o registo decorridos 10 – 15 minutos desde o início da cozedura.
- Deixar arrefecer e decorar a gosto.



Semifrio de limão, arandos e lavanda com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Pão-de-ló de limão

MELLA CAKE	0,500 kg
Ovos	0,190 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Água	0,100 kg
Total	0,945 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender em dois tabuleiros de 32 x 22 cm, um com 1 cm de espessura e outro com 0,5 cm de espessura.
- Cozer a 220 °C durante 8 – 9 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar bases de 30 x 20 cm.

Musse de limão*

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA LIMÃO	0,025 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,750 kg

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

* Também pode ser elaborado com FOND ROYAL LIMÃO CL.

Musse de arandos e lavanda

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA ARANDOS	0,030 kg
PASTA LAVANDA	0,010 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,765 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO, PASTA ARANDOS e PASTA LAVANDA.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Glacé de lavanda

Leite	0,350 kg
Leite em pó	0,056 kg
Natas	0,600 kg
Açúcar	0,450 kg
Glicose	0,185 kg

Chocolate branco	0,410 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,410 kg
Solução SANETT (2:1 água – SANETT)	0,360 kg
Total	2,821 kg

PASTA LAVANDA 0,300 kg

- Ferver o leite, o leite em pó, as natas, o açúcar e a glicose.
- Escaldar o chocolate, emulsionar com a varinha mágica e ir adicionando NAPPAGE NEUTRO e a solução SANETT.
- Adicionar PASTA LAVANDA e misturar até homogeneizar.
- Barrar a uns 30 °C.

Processo de elaboração

- Colocar uma base grossa de pão-de-ló de limão numa forma de 30 x 20 cm e dispor por cima uma camada de musse de limão.
- Em cima, colocar uma base de pão-de-ló fina e cobrir com a musse de arandos e lavanda. Alisar e congelar.
- Depois de congelado, cobrir com uma camada fina de glacé de lavanda.
- Desenformar, cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto com BLANCOLADINO e flores de lavanda.



Semifrio de laranja, alperce e coco com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Pão-de-ló de avelãs

MELLA CAKE	0,750 kg
Ovos	0,330 kg
Óleo vegetal	0,185 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS (derretida)	0,080 kg
Água	0,160 kg
Total	1,505 kg

- 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 40 cm com papel de forno.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 10 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, desenformar e cortar longitudinalmente em duas peças.

Musse de coco

Água (morna)	0,060 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,050 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,020 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,250 kg
Total	0,380 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA LEITE DE COCO.
- Incorporar pouco a pouco às natas meio batidas e misturar delicadamente.

Recheio de alperce

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA ALPERCE	0,030 kg
Total	0,780 kg

- Misturar os ingredientes com uma espátula até homogeneizar.

Musse de laranja

Água (morna)	0,060 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,050 kg
PASTA LARANJA	0,020 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,250 kg
Total	0,380 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA LARANJA.
- Incorporar pouco a pouco às natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Colocar uma das duas bases de pão-de-ló de avelãs num tabuleiro de 60 x 20 cm. Com um saco de pasteleiro com boquilha média, dosear tiras intercaladas de musse de coco e de recheio de alperce.
- Cobrir com a outra base de pão-de-ló e pressionar ligeiramente. Estender por cima a musse de laranja, alisar e congelar.
- Cobrir com uma camada fina de TOPGLANZ PLUS e marmorear com PASTA ALPERCE.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar com natas estabilizadas com STABIFIX F.



Red Velvet

com MELLA CAKE e CHEESECAKE MIX

Receita para 1 bolo de 22 cm de diâmetro

Pão-de-ló

MELLA CAKE	0,700 kg
Ovos	0,280 kg
Óleo vegetal	0,210 kg
Cacau em pó	0,020 kg
Corante vermelho em pó	C/S
Água	0,120 kg
Total	1,330 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Dosear o batido em formas de 10 cm de altura e 22 cm de diâmetro.
- Cozer a 160 °C durante 50 – 55 minutos. Ao sair do forno, virar as peças.

Creme de queijo

CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Água a 45 °C	0,375 kg
Açúcar	0,075 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,700 kg
Total	1,525 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água e o açúcar. Seguidamente, adicionar o queijo cremoso, misturar e deixar arrefecer durante 1 hora.
- Bater na batedeira com varas em velocidade máxima durante 3 minutos.

Processo de elaboração

- Cortar o pão-de-ló em três discos da mesma espessura.
- Dispor um disco na base da forma e verter uma camada de creme de queijo.
- Repetir o mesmo processo com os outros dois discos e decorar a gosto.



Bolo “Banana Foster”

com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 bolo de 22 cm de diâmetro

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
<hr/>	
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar um disco de 22 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.
- Cobrir com uma camada fina de BUTTERKARAMELL.

Pão-de-ló de banana com canela

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,230 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
PASTA BANANA	0,050 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Água	0,120 kg
<hr/>	
Total	1,183 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Repartir a massa num aro de 22 cm de diâmetro.
- Cozer a 160 °C durante 50 – 55 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar em três discos da mesma espessura.

Calda de rum

Calda TPT	0,100 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,010 kg
<hr/>	
Total	0,110 kg

- Misturar os ingredientes e reservar.

Musse de baunilha e rum

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,010 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,005 kg
<hr/>	
Natas meio batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,740 kg

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

Recheio

Banana fresca fatiada	0,280 kg
Nozes pécan em pedaços	0,055 kg
<u>PASTA TOFFEE</u>	<u>0,015 kg</u>
Total	0,350 kg

- Misturar os ingredientes e reservar.

Decoração de banana

Banana fresca fatiada	2 unidades
BIENETTA	0,010 kg

- Passar a banana fatiada por BIENETTA e cozer a 190 °C durante cerca de 6 minutos.
- Deixar arrefecer e proteger da humidade.

Processo de elaboração

- Colocar a base de massa quebrada num aro de 22 cm de diâmetro, cobrir com um disco de pão-de-ló, embeber com a calda de rum e dosificar o recheio na parte central.
- Seguidamente, estender uma camada de musse de baunilha e rum com 1,5 cm de espessura, cobrir com outro disco de pão-de-ló e embeber.
- Repetir o mesmo processo com o terceiro disco de pão-de-ló, alisar e congelar.
- Depois de congelado, desenformar e decorar com STABIFIX F (natas estabilizadas), a banana caramelizada e BUTTERKAMELL.



Bolo de avelãs

com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 bolo de 22 cm de diâmetro

Base de massa quebrada

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

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar um disco de 22 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Pão-de-ló de avelãs

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,230 kg
Óleo vegetal	0,145 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS (derretida)	0,060 kg
Água	0,120 kg
Total	1,155 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Repartir a massa num aro de 22 cm de diâmetro.
- Cozer a 160 °C durante 50 – 55 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar em três discos da mesma espessura.

Gel de groselha preta

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
PASTA GROSELHA PRETA	0,020 kg
Total	0,420 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

Musse de avelãs

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

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

Processo de elaboração

- Cobrir a base de massa quebrada com uma camada fina de gel de groselha preta e colocar num aro de 22 cm de diâmetro.
- Colocar em cima um disco de pão-de-ló de avelãs. Com um saco de pasteleiro com boquilha lisa, dosear três círculos de gel de groselha preta na margem exterior.
- Seguidamente, cobrir com uma camada de musse de avelãs e repetir o mesmo processo.
- Colocar o terceiro disco de pão-de-ló, alisar e congelar.
- Depois de congelado, desenformar e, com a ajuda de uma boquilha, dosear lágrimas de SCHOKOLADINO derretido pelas margens. Virar e repetir o mesmo processo.
- Cortar o pão-de-ló de avelãs restante aos cubos e espalhá-los por cima do bolo. Terminar a decoração com SCHOKOLADINO e crocante de avelã.



Floresta Negra

com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 bolo de 22 cm de diâmetro

Base de massa quebrada

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

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar discos de 22 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CAKE	0,700 kg
Ovos	0,280 kg
Óleo vegetal	0,210 kg
Cacau en pó	0,040 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,010 kg
Água	0,075 kg
Total	1,360 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender em tabuleiros com 1,5 cm de espessura.
- Cozer a 220 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar discos de 22 cm de diâmetro.

Gel de cereja amarena

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
MARMORIA CEREJA AMARENA	0,300 kg
Total	0,500 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

Xarope de aguardente de cerejas

Calda TPT	0,190 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,010 kg
Total	0,200 kg

- Misturar os ingredientes.

Musse de chocolate

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE CL	0,100 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,725 kg

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

Musse de Kirschwasser (aguardente de cerejas)

Água (morna)	0,075 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,065 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,020 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,310 kg</u>
Total	0,470 kg

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

Processo de elaboração

- Cobrir a base de massa quebrada com uma camada fina de gel de cereja amarena e colocar num aro de 22 cm de diâmetro.
- Colocar um disco de pão-de-ló de chocolate e embeber com o xarope de aguardente de cerejas.
- Com um saco de pasteleria com boquilha lisa, dosear consecutivamente círculos de musse de chocolate, musse de Kirschwasser e gel de cereja amarena.
- Seguidamente, cobrir com um disco de pão-de-ló, embeber e repetir o mesmo processo.
- Cobrir o último disco de pão-de-ló com círculos de musse de chocolate e de Kirschwasser, alisar e congelar.
- Depois de congelado, estender uma camada fina de SCHOKOLADINO, desenformar e alisar as laterais com a musse de chocolate restante.
- Decorar a gosto com lascas de chocolate, cerejas e SCHOKOLADINO.



Bolo “Dobos” com MELLA CAKE, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 bolo de 22 cm de diâmetro

Pão-de-ló

MELLA CAKE	0,700 kg
Ovos	0,265 kg
Óleo vegetal	0,210 kg
Água	0,140 kg
Total	1,315 kg

- Bater os ingredientes (adicionando a manteiga no final), estender em tabuleiros com 0,5 cm de espessura e cozer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.
- Cortar discos de 22cm de diâmetro.

Base de massa quebrada

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

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura e cortar dois discos de 22 cm de diâmetro. Reservar um disco para a base do bolo e dividir o outro disco em 12 peças triangulares.
- Cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Buttercream de chocolate

SCHOKOLADINO	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,500 kg
Total	1,000 kg

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

Triângulos de caramelo

BUTTERKAMELL	1,000 kg
Solução SANETT (2:1 água a 70 °C – SANETT)	0,200 kg
Total	1,200 kg

- Misturar os ingredientes, banhar as peças triangulares de massa quebrada e deixar arrefecer.

Processo de elaboração

- Montar o bolo colocando primeiro o disco de massa quebrada e intercalando cinco placas de pão-de-ló com camadas de buttercream de chocolate por cima.
- Deixar arrefecer no congelador (opcional, mas facilita o trabalho).
- Alisar o bolo e decorar a base com decoração de chocolate.
- Decorar com rosetas de buttercream de chocolate e os triângulos de caramelo com as pontas para dentro.



Bolo Tiramisu

com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 bolo de 22 cm de diâmetro

Base de massa quebrada

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

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar discos de 22 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CAKE	0,350 kg
Ovos	0,135 kg
Óleo vegetal	0,100 kg
Cacau em pó	0,020 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,005 kg
Água	0,070 kg
Total	0,680 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos.
- Estender num tabuleiro com 1 cm de espessura.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 10 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar discos de 22 cm de diâmetro.

Musse de tiramisu

Água (morna)	0,312 kg
FOND ROYAL TIRAMISU	0,250 kg
Natas meio batidas sem açúcar	1,250 kg
Total	1,812 kg

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

* Se desejar uma musse menos suave, pode-se substituir um terço das natas por queijo mascarpone fresco.

Xarope de café e amaretto

Calda TPT	0,150 kg
PASTA AMARETTO	0,008 kg
PASTA EXPRESSO	0,008 kg
Total	0,166 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Colocar um disco de massa quebrada num aro de 22 cm de diâmetro e cobrir com uma camada fina de SCHOKOLADINO.
- Pôr um disco de pão-de-ló de chocolate em cima, embeber com o xarope de café e amaretto, e encher a forma com a musse de tiramisu.
- Molhar os palitos de lá reine secos no xarope de café e amaretto e dispô-los na vertical dentro da musse.
- Cobrir, alisar formando uma ligeira “montanha” e congelar.
- Desenformar e cobrir com uma camada fina de SCHOKOLADINO derretido, deixando gotejar pelas laterais.
- Deixar descongelar no frigorífico.
- Pegar uns palitos de lá reine nas laterais com SCHOKOLADINO e decorar com palitos de lá reine secos polvilhados com cacau em pó, fruta fresca, granulado de pistácio e decoração de chocolate.



Bolo de pistácio e manga com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Sablé de pistácio

MELLA COOKIE	0,500 kg
Farinha de pistácio	0,050 kg
Manteiga (cremosa, aos cubos)	0,200 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,075 kg
Ovos	0,050 kg
Total	0,875 kg

- Misturar os ingredientes (exceto os ovos) na batedeira com a raquete até conseguir uma textura arenosa. Seguidamente, adicionar os ovos e misturar até homogeneizar.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e congelar.
- Cortar peças do tamanho desejado, colocá-las entre dois tapetes de silicone microperfurados e cozer a 130 °C durante 25 minutos.
- Ao sair do forno, retirar o tapete superior e deixar arrefecer.
- Reservar num recipiente hermético com gel de sílica.

Esta elaboração opcional pretende ser um valor acrescentado aportando um toque crocante à composição.

Pão-de-ló *dacquoise* de pistácio

Farinha de pistácio	0,175 kg
Açúcar em pó	0,175 kg
MELLA CAKE	0,060 kg
Claras de ovo	0,260 kg
Açúcar	0,100 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,030 kg
Total	0,800 kg

- Misturar a farinha de pistácio com o açúcar em pó e MELLA CAKE.
- Bater as claras de ovo com o açúcar. Depois, misturar 1/3 do merengue com PASTA PISTÁCIO POLPA 100.
- Incorporar aos ingredientes secos, estender a mistura num tapete de silicone a 1 cm de altura e cozer a 170 °C durante cerca de 15 minutos.

Compota de manga

Manga (congelada, aos cubos)	0,300 kg
Açúcar	0,110 kg
Puré de manga	0,055 kg
Glicose	0,040 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,060 kg
PASTA MANGA	0,020 kg
Raspa de lima*	1 unidade
Total	0,585 kg

- Ferver a manga aos cubos com o açúcar, o puré de manga e a glicose. Retirar do lume e adicionar a solução SANETT, PASTA MANGA e a raspa de lima.
- Dosear 0,150 kg em aros com 1 cm de diâmetro inferior ao diâmetro do bolo e congelar. Depois de congelado, desenformar e reservar.

* Adicionando um pouco de raspa de lima conseguimos que a frescura da fruta realce. O seu uso é opcional.

Musse de pistácio

BLANCOLADINO	0,335 kg
Manteiga de cacau	0,065 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,225 kg
Água	0,250 kg
Sal	0,002 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,095 kg
Natas meio batidas	0,845 kg
Total	1,817 kg

- Derreter BLANCOLADINO e a manteiga de cacau e misturar com PASTA PISTÁCIO POLPA 100.
- Aquecer a água com o sal a 45 °C e adicionar a solução SANETT a 40 °C. Verter sobre a mistura anterior e emulsionar com a varinha mágica.
- Adicionar as natas meio batidas a 30 – 35 °C e dosear na forma para o bolo.

Glacé brilhante de pistácio

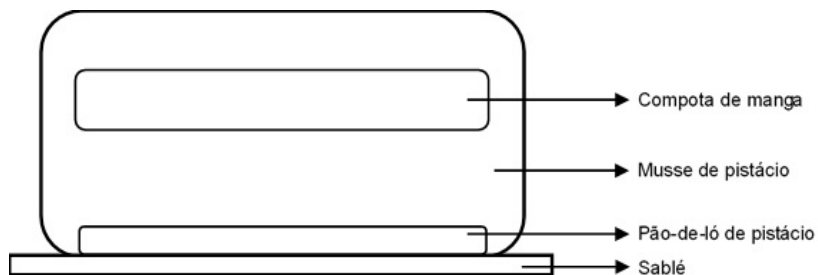
Leite	0,350 kg
Leite em pó	0,056 kg
Natas	0,600 kg
Açúcar	0,450 kg
Glicose	0,185 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,360 kg
Chocolate branco	0,410 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,210 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,200 kg
Total	2,821 kg

- Ferver os lácteos com os açúcares e adicionar a solução SANETT.
- Verter sobre o chocolate e PASTA PISTÁCIO POLPA 100 emulsionando com a varinha mágica e ir adicionando NAPPAGE NEUTRO.

A diferença do sabor excessivamente doce dos banhos convencionais, esta elaboração opcional pretende ser um valor acrescentado destacando o sabor do pistácio. Na sua falta pode ser utilizado TOPGLANZ PLUS.

Processo de elaboração

- Cobrir com a glacé brilhante de pistácio aos 30 °C, dispor os diferentes componentes como indicado na ilustração e decorar a gosto.



Fraisier

com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 3 peças

Sablé de pistácio

MELLA COOKIE	0,500 kg
Farinha de pistácio	0,050 kg
Manteiga (cremosa, aos cubos)	0,200 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,075 kg
Ovos	0,050 kg
Total	0,875 kg

- Misturar os ingredientes (exceto os ovos) na batedeira com a raquete até conseguir uma textura arenosa. Seguidamente, adicionar os ovos e misturar até homogeneizar.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e congelar.
- Cortar discos com 16 cm de diâmetro, colocá-los entre dois tapetes de silicone microperfurados e cozer a 130 °C durante 25 minutos.
- Ao sair do forno, retirar o tapete superior e deixar arrefecer.
- Reservar num recipiente hermético com gel de sílica.

Esta elaboração opcional pretende ser um valor acrescentado aportando um toque crocante à composição.

Pão-de-ló base para embeber

MELLA CAKE	0,500 kg
Ovos	0,187 kg
Óleo de sementes/girassol	0,150 kg
Água	0,200 kg
Total	1,037 kg

- Misturar os ovos, o óleo e a água. Seguidamente, adicionar MELLA CAKE e misturar 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média.
- Dosear a mistura num tapete de silicone com 1 cm de altura e cozer a 180 °C durante 12 minutos.

Calda de pistácio

Água	0,500 kg
Açúcar	0,200 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,050 kg
Total	0,750 kg

- Levar à ebulição a água e o açúcar e retirar do lume. Adicionar PASTA PISTÁCIO POLPA 100 e bater com varetas.
- Quando estiver quente, embeber ligeiramente o pão-de-ló e congelar.

Gel de morango

Puré de morangos	0,550 kg
Glicose	0,100 kg
PASTA MORANGO	0,040 kg
MELLA GEL	0,020 kg
Água	0,550 kg
Total	1,260 kg

- Misturar os ingredientes e levar à ebulição.
- Dosear imediatamente e congelar.

Creme mousseline de pistácio

BLANCOLADINO	0,700 kg
Manteiga (à temperatura ambiente)	0,700 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,140 kg
Sal	0,003 kg
Total	1,543 kg

- Texturizar BLANCOLADINO até obter uma textura cremosa, verter na taça da batedeira e começar a montar com o acessório da batedeira adicionando pouco a pouco a manteiga e o sal.
- Adicionar PASTA PISTÁCIO POLPA 100 e continuar a montar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Colocar o aro de montagem sobre o sablé de pistácio.
- Num aro de 14 cm de diâmetro, colocar morangos nas laterais.
- Dispor um disco de pão-de-ló raso de 10 cm de diâmetro e adicionar um disco gelificado de morango.
- Cobrir as laterais e o gelificado com o creme mousseline de pistácio.
- Inserir outro disco de pão-de-ló raso e cobrir com outra camada de creme. Alisar a superfície e guardar no frigorífico até que endureça.
- Decorar a gosto.



Gugelhupf sabor caramelo com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 10 gugelhupf de 15 cm de diâmetro

MELLA CAKE	2,000 kg
Ovos	0,760 kg
Óleo vegetal	0,600 kg
PASTA CARAMELO	0,020 kg
Água	0,400 kg
Total	3,780 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 2 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Preencher as formas de gugelhupf com 0,350 kg de massa. Se desejar, adicionar amêndoas fatiadas ou sésamo.
- Cozer a 180 °C durante aprox. 40 minutos.
- Deixar arrefecer e decorar a gosto.



Ninho de pão-de-ló com Calvados e maçã com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Base de massa quebrada

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

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga aos cubos (fria)	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira até conseguir uma massa fina e granulada.

Pão-de-ló com Calvados

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,255 kg
Óleo vegetal	0,145 kg
PASTA CALVADOS	0,060 kg
Água	0,120 kg
Total	1,180 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.

Processo de elaboração

- Colocar uma camada fina de 3 mm de massa quebrada na base de uma forma de 8 ou 10 cm de diâmetro.
- Com um saco de pasteleiro, dosear o pão-de-ló com Calvados até a borda da forma.
- Injetar um botão de FRUCHTBACK MAÇÃ no centro e espalhar o crumble ao redor.
- Levar ao forno a 190 °C em forno de pisos ou a 170 °C em forno de ar durante cerca de 18 minutos (segundo o tamanho da peça) e deixar arrefecer.
- Pintar a lateral e o centro com gelatina preparada com NAPPAGE NEUTRO e decorar a lateral com açúcar granulado muito fino.



Drunk-cake com MELLA CAKE e CRAFT-MALZ

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,600 kg
CRAFT-MALZ	0,060 kg
Ovos	0,260 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
<u>Avelãs torradas em pedaços</u>	<u>0,120 kg</u>
Total	1,240 kg

Cerveja preta	0,280 kg
---------------	----------

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as avelãs torradas em pedaços) na batedeira com varas durante 5 minutos. Seguidamente, acrescentar as avelãs e misturar.
- Repartir a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm ou numa forma redonda de 28 cm de diâmetro.
- Cozer a 170 °C durante 40 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, embeber o cake com a cerveja preta e decorar com açúcar de flor de coco e avelãs inteiras.



