

# Receitas



mella **CHOCO**  
muffin



# MELLA CHOCO MUFFIN:

## Seleção de receitas

### Índice de preparados

- 1/ Bolo de iogurte e cereja com croûtons de cake de chocolate
- 2/ Cake de chocolate e banana
- 3/ Cake de chocolate e licor Irish Cream
- 4/ Cake de chocolate com queijo e romã
- 6/ Floresta Negra
- 7/ Estrelas de chocolate
- 8/ Sacher
- 9/ Sortido de muffins
- 11/ Tulipa de triplo chocolate
- 12/ Cake de chocolate e coco
- 13/ Cookie-brownies



# Bolo de iogurte e cereja com croûtons de cake de chocolate

## com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

### Croûtons de cake de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,250 kg
Manteiga (mole)	0,175 kg
Água	0,075 kg
<b>Total</b>	<b>1,000 kg</b>

Manteiga 0,060 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 20 minutos, deixar arrefecer e cortar em pequenos cubos.
- Aquecer a manteiga, adicionar os cubos de chocolate e dourá-los delicadamente.

### Massa de iogurte

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Água a 45 °C	0,500 kg
Açúcar	0,050 kg
Iogurte 10% M.G.	0,850 kg
<b>Total</b>	<b>1,900 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar o CHEESECAKE MIX com a água quente e o açúcar, adicionar o iogurte e bater durante 3 minutos.
- Encher os recipientes com uma parte da massa de iogurte e cobrir com uma camada de MARMORIA CEREJA AMARENA.
- Dosear a massa de queijo restante e decorar com os croûtons de cake de chocolate frios e decoração de chocolate.

**CHEESECAKE MIX**



**33 à la Dreidoppel**



IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPANHA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

# Cake de chocolate e banana

## com MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA COOKIE, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

### Crumble de cacau

MELLA COOKIE	0,250 kg
Manteiga	0,140 kg
Açúcar	0,035 kg
Cacau em pó	0,035 kg
<b>Total</b>	<b>0,460 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira até conseguir uma textura granulada.

### Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,420 kg
Ovos	0,150 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
Água	0,095 kg
<b>Total</b>	<b>0,815 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.

### Creme de banana

LA VÉNUS	0,100 kg
PASTA BANANA	0,050 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>0,400 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir uma textura lisa e brilhante. Reservar.

### Processo de elaboração final

- Colocar 0,230 kg de crumble de cacau na base da forma e pré-cozer a 180 °C durante 10 minutos.
- Dispor a massa de pão-de-ló de chocolate por cima, dosear tiras de creme de banana no interior e polvilhar com o crumble de cacau restante.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 35 minutos e decorar com cacau em pó.



IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPANHA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

# Cake de chocolate e licor Irish Cream

## com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

### Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,505 kg
Ovos	0,180 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
PASTA IRISH CREAM	0,050 kg
Drops de chocolate branco	0,180 kg
Água	0,115 kg
<b>Total</b>	<b>1,210 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante cerca de 30 minutos.



**33** à la  
**Dreidoppel**

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPANHA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

# Cake de chocolate com queijo e romã

## com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

### Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,300 kg
Ovos	0,150 kg
Manteiga (mole)	0,105 kg
Água	0,045 kg
<b>Total</b>	<b>0,600 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 10 – 12 minutos e deixar arrefecer.

### Massa de queijo

CHEESECAKE MIX	0,240 kg
Água a 45 °C	0,240 kg
Queijo fresco	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>0,880 kg</b>

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o queijo fresco à temperatura ambiente e bater durante 3 minutos.

### Musse de romã

Água (quente)	0,175 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,140 kg
PASTA ROMÃ	0,052 kg
<b>Natas meio batidas</b>	<b>0,700 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,067 kg</b>

- Misturar a água quente com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA ROMÃ, e adicionar pouco a pouco às natas meio batidas.

### Glace de romã

TOPGLANZ PLUS	0,500 kg
PASTA ROMÃ	0,030 kg
<b>Total</b>	<b>0,530 kg</b>

- Misturar os ingredientes e barrar a uns 30 °C.

RECEITAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPANHA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

### Processo de elaboração final

- Dosear a massa de queijo em cima do pão-de-ló de chocolate, alisar e congelar.
- Dispor por cima a musse de romã, alisar e voltar a congelar.
- Depois de congelado, barrar com o glace de romã e cortar porções do tamanho desejado.
- Decorar a gosto com croûtons de chocolate e raiar com BLANCOLADINO e SCHOKOLADINO.

**CHEESECAKE MIX**



mella **CHOCO**  
muffin



**33** à la  
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPANHA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

# Floresta Negra

## com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 6 formas de teflon de 16 x 16 cm

### Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,360 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,930 kg</b>

### Musse de Kirschwasser (aguardente de cerejas)

Chantili	1,000 kg
Solução SANETT (2·1 água - SANETT)	0,120 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,060 kg
<b>Total</b>	<b>1,180 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear 0,315 kg de massa em cada forma.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Misturar a solução SANETT com a PASTA KIRSCHWASSER e ¼ parte do chantili.
- Adicionar e misturar delicadamente o chantili restante.
- Cobrir o centro da peça com MARMORIA CEREJA AMARENA.
- Com um saco de pasteleiro, dosificar “botões” de musse e decorar a gosto.



RECEITAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPANHA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**



# Estrelas de chocolate

## com MELLA CHOCO MUFFIN e LEBKUCHEN

### Massa

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.
- Dosear a massa em formas de silicone com forma de estrela ou estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 35 minutos, desenformar e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, polvilhar com açúcar em pó ou cortar peças com um corta massas com forma de estrela e decorar.



RECEITAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPANHA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

# Sacher

## com MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

### Massa

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

### Recheio de alperce

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA ALPERCE	0,050 kg
Total	0,800 kg

### Recheio de framboesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA FRAMBOESA	0,050 kg
Total	0,800 kg

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

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 40 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar transversalmente a peça, aplicar uma camada do recheio desejado, colocar a outra parte da peça em cima e cobrir e alisar com o mesmo recheio.
- Cobrir com SCHOKOLADINO, cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto.



# Sortido de muffins

com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN  
e 33 DREIDOPPEL

## Massa base de muffin

MELLA MUFFIN	10,000 kg
Ovos	4,000 kg
Óleo vegetal	3,300 kg
Água	2,500 kg
<b>Total</b>	<b>19,800 kg</b>

## Massa base de muffin de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	10,000 kg
Ovos	3,500 kg
Óleo vegetal	3,600 kg
Água	2,200 kg
<b>Total</b>	<b>19,300 kg</b>

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Adicionar o recheio e a PASTA desejados, misturar, dosear a massa nas cápsulas e cozer a 200 °C, baixando para 190 °C.
- Decorridos 3 minutos, aplicar vapor (somente em MELLA MUFFIN) e cozer com o registo fechado 20 minutos em total (segundo o tamanho da cápsula).

## **Muffin de tangerina e canela**

Massa base de muffin	1,000 kg
PASTA TANGERINA	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>1,050 kg</b>

## Decoração

Açúcar	0,300 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
<b>Total</b>	<b>0,303 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Decorar abundantemente os muffins e cozer.

## **Muffin de banana e chocolate**

Massa base de muffin	1,000 kg
Drops de chocolate	0,150 kg
PASTA BANANA	0,060 kg
<b>Total</b>	<b>1,210 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.



IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPANHA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com



**Muffin de maçã**

Massa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA MAÇÃ</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear a massa enchendo  $\frac{3}{4}$  partes das cápsulas.
- Com um saco de pasteleiro, injetar 0,020 kg de FRUCHTBACK MAÇÃ.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto com crumble.

**Muffin de latte macchiato**

Massa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA LATTE MACCHIATO</u>	<u>0,040 kg</u>
Total	1,040 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.

**Muffin de nozes e panetone**

Massa base de muffin	1,000 kg
Nozes em pedaços	0,100 kg
<u>AROMA PANETONE</u>	<u>0,010 kg</u>
Total	1,110 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.

**Muffin de duplo chocolate**

Massa base de muffin de chocolate	1,000 kg
<u>Drops de chocolate de leite</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,150 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.



IREKS IBERICA, S.A.  
 Parc Tecnològic del Vallès  
 C/Argenters 4, Edificio 2  
 Apartado de correos 251  
 08290 Cerdanyola del Vallès  
 ESPANHA  
 Tel.: +34 93 594 69 00  
 Fax: +34 93 691 67 00  
 info@ireks-iberica.com  
 www.ireks-iberica.com



**IREKS**

# Tulipa de triplo chocolate

## com MELLA CHOCO MUFFIN

### Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,360 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,220 kg
Total	1,930 kg

### Chocolates\*

Drops de chocolate preto	0,100 kg
Drops de chocolate de leite	0,100 kg
Drops de chocolate branco	0,100 kg

\* Estáveis ao forno

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos. No último minuto de batido, acrescentar os chocolates e misturar.
- Dosear a massa nas cápsulas, enchendo até 2 cm da margem.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 25 – 30 minutos com o registo fechado (segundo o tamanho da cápsula).



IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPANHA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com



# Cake de chocolate e coco

## com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

### Massa de coco

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,050 kg
Água	0,100 kg
Total	1,065 kg

### Massa de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,360 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,220 kg
Total	1,930 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa de coco numa forma retangular de 60 x 20 cm. Seguidamente, estender e alisar por cima a massa de chocolate e com uma raspa plástica pressionar várias vezes sobre a massa.
- Cozer a 180 °C durante 45 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, polvilhar com cacau em pó, espalhar drops de chocolate e cortar em porções do tamanho desejado.



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPANHA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

# Cookie-brownies

## com MELLA CHOCO MUFFIN e COOKIE DREAM

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

### Massa de brownie

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

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.

### Massa de cookies

Farinha de trigo	0,100 kg
COOKIE DREAM	0,400 kg
Manteiga	0,100 kg
Água	0,040 kg

<u>Drops de chocolate de leite</u>	<u>0,150 kg</u>
<b>Total</b>	<b>0,790 kg</b>

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

### Processo de elaboração

- Estender e alisar a massa de brownie numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Espalhar a massa de cookies granulada (tipo crumble) por cima.
- Cozer a 190 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.





IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com