
RECEITAS

MELA COOKIE

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MELLA COOKIE: Seleção de receitas

- 1/ **Crumble cor-de-rosa** com MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL e DREIDOPPEL
- 3/ **Crumble maltado** com MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ e DREIDOPPEL
- 4/ **Crumble com frutos vermelhos** com MELLA COOKIE e TRIQUELL NEUTRO
- 6/ **Crumble de chocolate com frutos secos** com MELLA COOKIE, LA VÉNUS e SCHOKOLADINO
- 8/ **Crumble de “piña colada”** com MELLA COOKIE e PASTA LEITE DE COCO
- 9/ **Crumble com especiarias e manga ao estilo indiano** com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 10/ **Crumble de fruta com cerveja** com MELLA COOKIE
- 11/ **Bolinhos de crumble** com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e MELLA COOKIE
- 13/ **Barrinhas de limão e iogurte** com MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL e AROMA LIMÃO EUROPA
- 14/ **Barrinhas de maçã e caramelo salgado** com MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 16/ **Cake de queijo cremoso e groselhas pretas** com MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL e TRIQUELL NEUTRO
- 18/ **Duo doce** com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 20/ **Galette de frutas** com MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL e DREIDOPPEL
- 22/ **Biscoitos meia-lua de baunilha “Vanillekipferl”** com MELLA COOKIE e TRISAN
- 23/ **Sortido de biscoitos meia-lua** com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 25/ **Bolachas de manteiga com manjeriço** com MELLA COOKIE e AROMA LIMÃO EUROPA
- 26/ **Cookies de limão/de laranja** com MELLA COOKIE e CITROPERL/ORAPERL
- 27/ **Cookies de pistácio e cerejas** com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 28/ **Sortido de cookies** com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 33/ **Bolachas natalícias** com MELLA COOKIE e LEBKUCHEN
- 34/ **Sortido de bolachas natalícias** com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 36/ **Sortido para chá** com MELLA COOKIE e TRISAN
- 37/ **Cantucci** com MELLA COOKIE e TRISAN
- 38/ **Florentinas e crocantes de avelãs** com BIENETTA e MELLA COOKIE
- 39/ **“Nussecken”** com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 40/ **Strudel de maçã ao estilo tirolês** com MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT e TRIQUELL NEUTRO

Crumble cor-de-rosa

com MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL e DREIDOPPEL

Receita para 74 peças (7 cm de diâmetro) ou 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Crumble

MELLA COOKIE	2,500 kg
Manteiga	1,000 kg
Açúcar	0,250 kg
<hr/>	
Total	3,750 kg

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

Massa de queijo e romã

Queijo fresco cremoso	1,000 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,400 kg
Ovos	0,250 kg
PASTA ROMÃ	0,080 kg
Leite	0,300 kg
<hr/>	
Sementes de romã fresca	0,200 kg
Total	2,230 kg

- Misturar ligeiramente os ingredientes à temperatura ambiente (exceto as sementes de romã) até homogeneizar. Seguidamente, adicionar as sementes de romã e misturar (também podem ser utilizadas maçã fresca em pedaços ou groselhas vermelhas congeladas).

Processo de elaboração

Tabuleiros de 60 x 20 cm

- Repartir 1,000 kg de crumble em cada tabuleiro e pressionar bem. Seguidamente, estender uniformemente metade da massa de queijo e romã e polvilhar com 0,850 kg de crumble.
- Cozer a 200 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Raiar com BLITZ FONDANT aromatizado com PASTA ROMÃ.

Formas com 7 cm de diâmetro

- Polvilhar 0,025 kg de crumble em cada forma. Seguidamente, dosear 0,030 kg de massa de queijo e romã e cobrir com 0,025 kg de crumble.
- Cozer a 200 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Raiar com BLITZ FONDANT aromatizado com PASTA ROMÃ.



Crumble maltado com MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ e DREIDOPPEL

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Crumble

MELLA COOKIE	2,000 kg
Manteiga (mole)	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,200 kg
Açúcar	0,100 kg
Total	3,300 kg

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

Caramelo maltado

BUTTERKAMELL	0,400 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Total	0,500 kg

Maçã descascada e cortada 1,600 kg

Processo de elaboração

- Repartir 0,800 kg de crumble em cada tabuleiro de 60 x 20 cm e espalhar uniformemente 0,800 kg de maçã por cima.
- Cobrir a maçã com mais 0,800 kg de crumble.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos.
- Decorar com o caramelo maltado.



Crumble com frutos vermelhos com MELLA COOKIE e TRIQUELL NEUTRO

Receita para 72 peças (7 cm de diâmetro) ou 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Crumble

MELLA COOKIE	2,500 kg
Manteiga	1,000 kg
Açúcar	0,250 kg
<hr/>	
Total	3,750 kg

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

Mistura de frutos vermelhos

Groselhas vermelhas congeladas	0,600 kg
Arandos vermelhos congelados	0,600 kg
Framboesas congeladas	0,600 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,030 kg
<hr/>	
Total	1,830 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

Tabuleiros de 60 x 20 cm

- Repartir aprox. 1,000 kg de crumble em cada tabuleiro e pressionar bem. Seguidamente, repartir 0,750 kg de mistura de frutos vermelhos e polvilhar com 0,850 kg de crumble.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar ligeiramente com açúcar em pó.

Formas com 7 cm de diâmetro

- Polvilhar 0,025 kg de crumble em cada forma. Seguidamente, repartir 0,025 kg de mistura de frutos vermelhos e cobrir com 0,025 kg de crumble.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar ligeiramente com açúcar em pó.



Crumble de chocolate com frutos secos com MELLA COOKIE, LA VÉNUM e SCHOKOLADINO

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Crumble de chocolate

MELLA COOKIE	1,800 kg
Manteiga	0,700 kg
Cacau em pó	0,200 kg
Açúcar	0,180 kg
Água	0,120 kg
<hr/> Total	<hr/> 3,000 kg

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

Creme

LA VÉNUM	0,300 kg
Água	0,750 kg
<hr/> SCHOKOLADINO	<hr/> 0,500 kg
Total	1,550 kg

- Misturar brevemente LA VÉNUM com a água. Seguidamente, adicionar SCHOKOLADINO e misturar até homogeneizar.

Mistura de frutos secos

Avelãs sem pele	0,400 kg
Nozes em pedaços	0,350 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,750 kg

- Torrar brevemente os frutos secos no forno.

Processo de elaboração

- Repartir aprox. 1,000 kg de crumble de chocolate em cada tabuleiro e pressionar bem. Seguidamente, estender uniformemente 0,750 kg de creme, repartir 0,375 kg de mistura de frutos secos e polvilhar com 0,500 kg de crumble de chocolate.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos.



Crumble de “piña colada” com MELLA COOKIE e PASTA LEITE DE COCO

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

MELLA COOKIE	2,000 kg
Manteiga (mole)	0,800 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,200 kg
Coco ralado	0,300 kg
Total	3,300 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.
- Repartir aprox. 1,000 kg de crumble de coco em cada tabuleiro e pressionar bem. Seguidamente, repartir 0,700 kg de ananás em pedaços (macerado em rum durante a noite) e polvilhar com 0,600 kg de crumble de coco.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar com coco ralado.



Crumble com especiarias e manga ao estilo indiano

com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 70 peças (7 cm de diâmetro) ou 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

MELLA COOKIE	1,500 kg
Manteiga (mole)	0,900 kg
Flocos de aveia finos	0,750 kg
Açúcar	0,300 kg
AROMA CANELA	0,015 kg
PASTA GENGIBRE	0,090 kg
Colorau picante	0,006 kg
Total	3,561 kg

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

Processo de elaboração

Tabuleiros de 60 x 20 cm

- Repartir aprox. 0,900 kg de crumble com especiarias em cada tabuleiro e pressionar bem. Seguidamente, repartir uniformemente 0,750 kg de manga congelada em pedaços e polvilhar com 0,850 kg de crumble com especiarias.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar ligeiramente com açúcar de canela.

Formas com 7 cm de diâmetro

- Polvilhar 0,025 kg de crumble com especiarias em cada forma. Seguidamente, repartir 0,025 kg de manga congelada em pedaços e cobrir com 0,025 kg de crumble com especiarias.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar ligeiramente com açúcar de canela.



Crumble de fruta com cerveja com MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	2,000 kg
Manteiga (mole)	0,800 kg
Açúcar	0,200 kg
Total	3,000 kg

Com maçã e cerveja

- Descascar as maçãs, cortar aos cubos pequenos e deixar de molho em cerveja de trigo no mínimo 12 horas.

Com cerejas e cerveja

- Escorrer as cerejas ácidas em calda e deixar de molho em cerveja preta no mínimo 12 horas.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.
- Intercalar a fruta bem escorrida com o crumble num recipiente apto para o forno.
- Cozer a 200 °C durante 10 – 20 minutos (segundo a variedade) até que fique bem dourado.



Bolinhos de crumble

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e MELLA COOKIE

Receita para aprox. 150 peças

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga/Margarina	0,750 kg
Ovos	0,500 kg
Açúcar	0,350 kg
Levedura	0,350 kg
Água	2,100 kg
Total	10,050 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUS	1,200 kg
Água	3,000 kg
Total	4,200 kg

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

Crumble

MELLA COOKIE	4,000 kg
Manteiga	1,600 kg
Total	5,600 kg

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

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso: aprox. 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 2,000 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,065 kg), laminar uma “manta” com 2,5 mm de espessura e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Dosear 0,040 kg de creme pasteleiro por peça e polvilhar com 0,040 kg de crumble.
- Fermentar durante 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C (com pouco vapor) durante 15 minutos.

Se desejar consumir em outro momento:

Depois de fermentadas, embalar as peças em sacos de plástico e guardar no congelador (até 3 meses). Retirar do congelador, colocar as peças em tabuleiros com papel de forno, deixar descongelar durante 60 minutos e cozer.



Barrinhas de limão e iogurte com MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL e AROMA LIMÃO EUROPA

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Base de tarte

MELLA COOKIE	0,600 kg
Manteiga/Margarina	0,240 kg
Ovos	0,060 kg
Total	0,900 kg

Creme de iogurte

iogurte (10% matéria gorda)	2,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,750 kg
Ovos	0,600 kg
Manteiga líquida	0,250 kg
Leite	0,250 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,025 kg
Total	4,375 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa com 2,5 mm de espessura em dois tabuleiros de 60 x 20 cm e pré-cozer a 200 °C durante 10 minutos.
- Estender e alisar o creme de iogurte sobre a base de tarte pré-cozida.
- Cozer a 200 °C durante 35 minutos.
- Decorar a gosto e cortar em porções do tamanho desejado.



Barrinhas de maçã e caramelo salgado com MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Base de pão-de-ló de toffee

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Ovos	0,125 kg
Óleo vegetal	0,055 kg
PASTA TOFFEE	0,025 kg
Água	0,041 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,496 kg

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,700 kg

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

Cremoso de toffee*

BLANCOLADINO	0,200 kg
MARMORIA TOFFEE	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,400 kg

- Misturar os ingredientes a frio até homogeneizar.

* Uma alternativa é usar diretamente BUTTERKARAMELL.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Estender e alisar uma camada de FRUCHTBACK MAÇÃ com 1 cm de espessura sobre a base de pão-de-ló e polvilhar com crumble.
- Cozer a 200 °C durante 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, raiar com o cremoso de toffee ou com BUTTERKARAMELL, decorar com sal escamado e cortar em porções do tamanho desejado.



Cake de queijo cremoso e groselhas pretas com MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL e TRIQUELL NEUTRO

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Crumble

MELLA COOKIE	0,675 kg
Manteiga	0,250 kg
Açúcar	0,075 kg
Total	1,000 kg

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

Massa quebrada

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Ovos	0,100 kg
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir a massa em duas peças de 0,750 kg e laminar duas “mantas” com 4 mm de espessura, colocar cada uma num tabuleiro de 60 x 20 cm e pré-cozer.

Massa de queijo

Queijo cremoso tipo quark*	2,000 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,800 kg
Ovos	0,680 kg
Água ou leite	1,360 kg
Total	4,840 kg

* Se usa um queijo mais gorduroso, utilizar água ou leite desnatado.

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente na batedeira com varas em velocidade média durante 5 minutos.

Groselhas pretas 0,800 kg

Processo de elaboração

- Estender e alisar 2,400 kg de massa de queijo sobre a base de massa quebrada pré-cozida em cada tabuleiro. Seguidamente, repartir 0,400 kg de groselhas pretas recobertas com TRIQUELL NEUTRO por cima e polvilhar 0,500 kg de crumble por tabuleiro.
- Cozer a 200 °C durante 35 – 40 minutos (a temperatura interna deve ser de 84 – 86 °C).



Duo doce

com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 150 peças

Massa folhada

Farinha de trigo	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Manteiga	0,250 kg
Gema de ovo	0,250 kg
Ovos	0,250 kg
Levedura	0,175 kg
Água (aprox.)	0,800 kg
Total	4,725 kg

Manteiga para folhados: 0,400 kg por kg de massa.

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 20 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.

Massa quebrada

MELLA COOKIE	5,500 kg
Manteiga	2,200 kg
Cacau	0,420 kg
Ovos	0,300 kg
Água (aprox.)	0,180 kg
Total	8,600 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea e deixar arrefecer bem no frigorífico.

Processo de elaboração

- Laminar a massa folhada com 0,400 kg de manteiga e fazer duas voltas em livro deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 2,5 mm de espessura e 50 cm de largura. Laminar também a massa quebrada com 4,5 mm de espessura e 50 cm de largura.
- Sobrepor a massa quebrada sobre a massa folhada, cortar tiras de 1,5 cm e colocá-las em forma de espiral em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 40 – 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 200 °C durante 12 – 15 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com NAPPAGE NEUTRO e raiar com BLITZ FONDANT.



Galette de frutas

com MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL e DREIDOPPEL

Massa quebrada

MELLA COOKIE	2,500 kg
Manteiga	1,000 kg
Ovos	0,250 kg
Total	3,750 kg

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea e deixar arrefecer bem no frigorífico.
- Quando a massa fique bem fria, voltar a amassá-la brevemente.
- Laminar uma “manta” com 4 mm de espessura e cortar peças com um corta massa redondo com cerca de 12 cm de diâmetro (aprox. 0,060 kg).

Galette com arandos

Recheio de arandos

TRIQUELL NEUTRO	0,150 kg
MELLA-GEL	0,100 kg
Arandos ultracongelados	1,500 kg
Compota de arandos	1,500 kg
Total	3,250 kg

- Misturar TRIQUELL NEUTRO e MELLA-GEL a seco. Seguidamente, misturar com os arandos ultracongelados e a compota de arandos até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Dosear aprox. 0,050 kg de recheio de arandos no centro das peças e dobrar os lados da massa quebrada para cima.
- Cozer a 210 °C durante 12 – 15 minutos com o registo aberto até que as peças adquiram um tom dourado.

Galette com queijo cremoso e gengibre

Recheio de queijo cremoso e gengibre

Queijo cremoso tipo quark	0,880 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,400 kg
Ovos	0,260 kg
PASTA GENGIBRE	0,060 kg
Água	0,440 kg
Total	2,040 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Dosear aprox. 0,030 kg de recheio de queijo cremoso e gengibre no centro das peças, repartir cerca de 0,020 kg da fruta desejada por cima e dobrar os lados da massa quebrada para cima.
- Cozer a 210 °C durante 12 – 15 minutos com o registo aberto até que as peças adquiram um tom dourado.

Galette com alperce e licor

Recheio de alperce e licor

TRIQUELL NEUTRO	0,100 kg
MELLA-GEL	0,030 kg
Açúcar	0,200 kg
Licor amargo	0,300 kg
Sumo de laranja	0,300 kg
<u>Alperces em pedaços</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	1,730 kg

- Misturar TRIQUELL NEUTRO, MELLA-GEL e o açúcar a seco. Seguidamente, misturar energeticamente no líquido. Por último, adicionar os alperces em pedaços e misturar.

Processo de elaboração

- Dosear aprox. 0,050 kg de recheio de alperce e licor no centro das peças e dobrar os lados da massa quebrada para cima.
- Cozer a 210 °C durante 12 – 15 minutos com o registo aberto até que as peças adquiram um tom dourado.



Biscoitos meia-lua de baunilha “Vanillekipferl” com MELLA COOKIE e TRISAN

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,680 kg
Amêndoas picadas	0,350 kg
Ovos	0,050 kg
TRISAN	0,005 kg
Total	2,085 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 2 – 3 minutos.
- Dividir a massa em peças de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Arredondar as peças, alongá-las suavemente com ponta (dando forma de meia-lua) e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 200 °C durante 8 – 12 minutos.
- Ao sair do forno e a quente, decorar os biscoitos meia-lua com açúcar granulado.



Sortido de biscoitos meia-lua com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Biscoitos meia-lua com sésamo e mel

MELLA COOKIE	10,000 kg
Manteiga	4,000 kg
Avelãs fatiadas torradas	1,000 kg
Sésamo torrado	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Mel	0,500 kg
Sal	0,030 kg
Total	17,030 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea e deixar arrefecer bem no frigorífico.
- Dividir a massa em peças de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Arredondar as peças, alongá-las suavemente com ponta (dando forma de meia-lua) e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 210 °C (sem vapor) durante 10 – 12 minutos (segundo o tamanho das peças) com o registo aberto até que as peças adquiram um tom dourado e deixar arrefecer.
- Mergulhar as pontas dos biscoitos meia-lua em chocolate e decorar com sésamo torrado.

Biscoitos meia-lua com sementes de abóbora

MELLA COOKIE	10,000 kg
Manteiga	4,000 kg
Sementes de abóbora torradas em pedaços	2,000 kg
Ovos	0,600 kg
Óleo de sementes de abóbora	0,200 kg
Sal	0,020 kg
Total	16,820 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea e deixar arrefecer bem no frigorífico.
- Dividir a massa em peças de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Arredondar as peças, alongá-las suavemente com ponta (dando forma de meia-lua) e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 210 °C (sem vapor) durante 10 – 12 minutos (segundo o tamanho das peças) com o registo aberto até que as peças adquiram um tom dourado.
- Ao sair do forno e a quente, decorar os biscoitos meia-lua com açúcar de abóbora (0,005 kg de óleo de sementes de abóbora por kg de açúcar).

Biscoitos meia-lua com avelãs

MELLA COOKIE	10,000 kg
Manteiga	4,000 kg
Avelãs fatiadas torradas	2,000 kg
Ovos	0,500 kg
Sal	0,030 kg
TRISAN/CITROPERL	q.b.
Total	16,530 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea e deixar arrefecer bem no frigorífico.
- Dividir a massa em peças de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Arredondar as peças, alongá-las suavemente com ponta (dando forma de meia-lua) e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 210 °C (sem vapor) durante 10 – 12 minutos (segundo o tamanho das peças) com o registo aberto até que as peças adquiram um tom dourado.
- Ao sair do forno e a quente, decorar os biscoitos meia-lua com açúcar de baunilha peneirado e polvilhar com açúcar em pó (opcional).



Bolachas de manteiga com manjeriço com MELLA COOKIE e AROMA LIMÃO EUROPA

Manteiga/Margarina	0,400 kg
Ovos	0,100 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Água	0,150 kg
MELLA COOKIE	1,000 kg
Manjeriço congelado picado	0,030 kg
Total	1,685 kg

Processo de elaboração

- Bater a manteiga ou a margarina até conseguir uma textura espumosa. Seguidamente, adicionar pouco a pouco os restantes ingredientes (exceto MELLA COOKIE e o manjeriço congelado picado). Por último, adicionar MELLA COOKIE e o manjeriço congelado.
- Verter a massa com um saco de pasteleiro e a boquilha desejada em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 220 °C durante cerca de 10 minutos com o registo aberto até que as peças adquiram um tom dourado.
- Decorar a gosto.



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

Massa

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

Açúcar de limão/de laranja

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

Processo de elaboração

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



Cookies de pistácio com cerejas com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 90 peças

MELLA COOKIE	0,750 kg
Manteiga	0,400 kg
Cerejas cristalizadas	0,150 kg
Farinha de amêndoas	0,100 kg
Ovos	0,100 kg
Açúcar	0,080 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,080 kg
AROMA BAUNILHA EUROPA	0,010 kg
Total	1,670 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Formar barras do diâmetro desejado, decorar com açúcar colorido e aromatizado (opcional) e guardar no frigorífico ou congelar.
- Cortar discos com 1 cm de espessura e colocá-los em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a aprox. 200 °C durante cerca de 10 minutos.



Sortido de cookies com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Massa base

MELLA COOKIE	6,000 kg
Manteiga	3,000 kg
Maçapão em pasta	1,200 kg
Ovos	0,300 kg
Sal	0,020 kg
Total	10,520 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea e deixar repousar no frio até ao dia seguinte.
- Formar barras do diâmetro desejado e deixar repousar no frio cerca de 60 minutos (podem ser congeladas ou manter no frigorífico durante vários dias).
- Cortar discos com cerca de 5 mm de espessura e colocá-los em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o tamanho).

Cookies duplo chocolate

Massa base	5,260 kg
Cacau em pó	0,300 kg
Ovos	0,200 kg
Drops de chocolate branco	0,600 kg
Total	6,360 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate branco) durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar os drops de chocolate no final da mistura.
- Formar barras do diâmetro desejado e deixar repousar no frio cerca de 60 minutos (podem ser congeladas ou manter no frigorífico durante vários dias).
- Cortar discos com cerca de 5 mm de espessura e colocá-los em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o tamanho).

Cookies de framboesa e arandos vermelhos

Massa base	5,260 kg
PASTA FRAMBOESA	0,200 kg
MELLA COOKIE	0,200 kg
Corante vermelho lipossolúvel	0,002 kg
<u>Arandos vermelhos desidratados</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	6,162 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os arandos vermelhos desidratados) durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar os arandos no final da mistura.
- Formar barras do diâmetro desejado e deixar repousar no frio cerca de 60 minutos (podem ser congeladas ou manter no frigorífico durante vários dias).
- Cortar discos com cerca de 5 mm de espessura e colocá-los em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o tamanho).

Cookies de laranja e chocolate

Massa base	5,260 kg
PASTA LARANJA	0,200 kg
MELLA COOKIE	0,200 kg
<u>Drops de chocolate de leite</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	6,060 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate de leite) durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar os drops de chocolate no final da mistura.
- Formar barras do diâmetro desejado e deixar repousar no frio cerca de 60 minutos (podem ser congeladas ou manter no frigorífico durante vários dias).
- Cortar discos com cerca de 5 mm de espessura e colocá-los em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o tamanho).

Cookies de café moca e avelã

Massa base	5,260 kg
Cacau em pó	0,100 kg
Ovos	0,050 kg
PASTA MOCA	0,050 kg
<u>Avelãs torradas em pedaços</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	5,960 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as avelãs torradas em pedaços) durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar as avelãs no final da mistura.
- Formar barras do diâmetro desejado e deixar repousar no frio cerca de 60 minutos (podem ser congeladas ou manter no frigorífico durante vários dias).
- Cortar discos com cerca de 5 mm de espessura e colocá-los em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o tamanho).

Cookies com chocolate e especiarias

Massa base	5,260 kg
LEBKUCHEN	0,040 kg
<u>Drops de chocolate</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	5,800 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate) durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar os drops de chocolate no final da mistura.
- Formar barras do diâmetro desejado e deixar repousar no frio cerca de 60 minutos (podem ser congeladas ou manter no frigorífico durante vários dias).
- Cortar discos com cerca de 5 mm de espessura e colocá-los em tabuleiros com papel de forno.
- Decorar a gosto e cozer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o tamanho).

Cookies de ananás e coco

Massa base	5,260 kg
Coco ralado torrado	0,200 kg
PASTA ANANÁS	0,100 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,100 kg
MELLA COOKIE	0,100 kg
<hr/> Total	<hr/> 5,760 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Formar barras do diâmetro desejado e deixar repousar no frio cerca de 60 minutos (podem ser congeladas ou manter no frigorífico durante vários dias).
- Decorar com coco ralado, cortar discos com cerca de 5 mm de espessura e colocá-los em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o tamanho).

Cookies de pistácio e amêndoa

Massa base	5,260 kg
Granulado de amêndoa torrado	0,400 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,300 kg
MELLA COOKIE	0,200 kg
Corante verde lipossolúvel	0,002 kg
<hr/> Total	<hr/> 6,162 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Formar barras do diâmetro desejado e deixar repousar no frio cerca de 60 minutos (podem ser congeladas ou manter no frigorífico durante vários dias).
- Decorar com açúcar perlado, cortar discos com cerca de 5 mm de espessura e colocá-los em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o tamanho).

Cookies com sementes de papoila

Massa base	5,260 kg
MELLA AMAPOLA	0,500 kg
Ovos	0,200 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,040 kg
Total	6,000 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Formar barras do diâmetro desejado e deixar repousar no frio cerca de 60 minutos (podem ser congeladas ou manter no frigorífico durante vários dias).
- Decorar com sementes de papoila, cortar discos com cerca de 5 mm de espessura e colocá-los em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o tamanho).



Bolachas natalícias com MELLA COOKIE e LEBKUCHEN

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Açúcar	0,100 kg
Ovos	0,050 kg
LEBKUCHEN	0,020 kg
Sal	0,003 kg
Leite	0,050 kg
Total	1,623 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes com a metade do MELLA COOKIE até conseguir uma massa homogênea. Adicionar o MELLA COOKIE restante e misturar bem.
- Guardar no frigorífico umas horas.
- Laminar uma “manta” com a espessura desejada (aprox. 5 mm), cortar peças com corta massas do tamanho e forma desejados e colocá-las em tabuleiros.
- Levar ao forno a aprox. 180 °C até que as bolachas adquiram um tom dourado.
- Decorar com glacé e decoração de açúcar.

Fazer um buraco antes de levar ao forno para usar como decoração para a árvore de Natal.



Sortido de bolachas natalícias com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Bolachas de manteiga e amêndoa (receita para aprox. 120 peças)

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mel	1,000 kg
Granulado de amêndoa torrado	0,600 kg
ORANGEAT	0,300 kg
Manteiga	0,250 kg
Rum	0,100 kg
LEBKUCHEN	0,030 kg
Total	4,780 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma textura homogénea e deixar arrefecer bem no frigorífico.
- Laminar uma “manta” e cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cozer a 210 °C durante 8 – 10 minutos com o registo aberto e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, mergulhar um terço das bolachas na cobertura de chocolate preto e decorar com granulado de amêndoa torrado.

Bolachas com avelã (receita para aprox. 100 peças)

Massa

MELLA COOKIE	2,500 kg
Manteiga	0,800 kg
MELLA AVELLANA	0,500 kg
Ovos	0,500 kg
Total	4,300 kg

Cobertura de avelãs

Cobertura de chocolate branco	1,000 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,060 kg
Total	1,060 kg

- Misturar os ingredientes e aquecer no micro-ondas até derreter.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma textura homogénea e deixar arrefecer bem no frigorífico.
- Laminar uma “manta” e cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cozer a 210 °C durante 8 – 10 minutos com o registo aberto e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, mergulhar metade das bolachas diagonalmente na cobertura de avelãs.

Bolachas de manteiga com gengibre (receita para aprox. 90 peças)

MELLA COOKIE	2,500 kg
Manteiga	0,800 kg
Ovos	0,400 kg
PASTA GENGIBRE	0,100 kg
Total	3,800 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma textura homogénea e deixar arrefecer bem no frigorífico.
- Laminar uma “manta” e cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cozer a 210 °C durante 8 – 10 minutos com o registo aberto e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, cobrir as bolachas com BLITZ FONDANT e raiar com SCHOKOLADINO.



Sortido para chá com MELLA COOKIE e TRISAN

Massa

Manteiga (cremosa)	0,500 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,250 kg
MELLA COOKIE	1,000 kg
TRISAN	0,005 kg
Total	1,755 kg

Massa de chocolate

Manteiga (cremosa)	0,500 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,300 kg
MELLA COOKIE	1,000 kg
Cacau em pó/Açúcar (1·1)	0,100 kg
TRISAN	0,005 kg
Total	1,905 kg

Processo de elaboração

- Misturar a manteiga e os ovos na batedeira, adicionando os ovos pouco a pouco.
- Misturar os ingredientes secos, acrescentar no batido em várias vezes e misturar tudo junto em velocidade média até conseguir uma massa homogénea.
- Com um saco de pasteleiro e a boquilha desejada, verter a massa em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 210 °C durante 10 minutos.
- Ao sair do forno, deixar arrefecer e decorar a gosto.



Cantucci com MELLA COOKIE e TRISAN

MELLA COOKIE	2,000 kg
Ovos	0,600 kg
Manteiga	0,300 kg
Açúcar	0,300 kg
TRISAN	0,008 kg
Amêndoas cruas com pele	0,800 kg
Amaretto	0,050 kg
Total	4,058 kg

- Macerar as amêndoas com o amaretto e deixar repousar durante 2 horas.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as amêndoas e o amaretto) em velocidade lenta durante 3 – 4 minutos. Seguidamente, adicionar as amêndoas maceradas e misturar.
- Dividir peças de 0,350 kg e formar barras de 55 – 58 cm, aplainá-las e colocá-las num tabuleiro deixando suficiente separação entre elas.
- Cozer a 180 – 190 °C durante cerca de 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, cortar as barras em porções com 1,5 cm de espessura, colocá-las num tabuleiro e proceder à secagem a 160 °C durante 20 minutos.

Devidamente armazenados em bolsas de papel celofane transparente, os cantucci permanecem ótimos no mínimo durante 2 meses.



Florentinas e crocantes de avelãs com BIENETTA e MELLA COOKIE

Florentinas

BIENETTA	0,200 kg
Amêndoas fatiadas	0,200 kg
Total	0,400 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes.
- Dosear a mistura numa forma para florentinas.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 8 minutos.
- Desenformar a quente.

Crocantes de avelãs

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga/Margarina	0,400 kg
Ovos	0,100 kg
Total	1,500 kg

Avelãs descascadas	0,300 kg
BIENETTA	0,200 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Laminar, cortar 20 bases de 6 cm de diâmetro e colocá-las nas formas.
- Cozer a uns 200 °C.
- Adicionar as avelãs, polvilhar com BIENETTA e acabar de cozer mais 8 minutos.
- Desenformar a quente.



“Nussecken” com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (aprox. 96 peças)

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,250 kg
Manteiga	0,100 kg
Ovos	0,050 kg
Total	0,400 kg

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
PASTA ALPERCE	0,020 kg

BIENETTA	0,325 kg
Farinha de avelã ou de amêndoas torradas	0,325 kg
Total	0,870 kg

- Aromatizar POWERFÜLLUNG NEUTRO com PASTA ALPERCE.
- Misturar BIENETTA com a farinha de avelã ou de amêndoas torradas.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogênea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Repartir a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm e pré-cozer a 180 °C durante 12 minutos.
- Repartir a mistura de POWERFÜLLUNG NEUTRO e PASTA ALPERCE sobre a base de massa quebrada pré-cozida. Seguidamente, repartir a mistura de BIENETTA e farinha de avelã ou de amêndoas torradas por todo o tabuleiro.
- Cozer a 200 °C durante 8 minutos. A quente, cortar em triângulos (comprimento lateral de 5 cm) e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, mergulhar um lado dos triângulos em cobertura de chocolate preto.



Strudel de maçã ao estilo tirolês com MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT e TRIQUELL NEUTRO

Receita para 4 peças

Massa quebrada

MELLA COOKIE	3,000 kg
Manteiga	1,200 kg
Ovos	0,300 kg
Total	4,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 2 – 3 minutos.

Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	0,300 kg
Ovos	0,225 kg
Água	0,025 kg
Total	0,550 kg

- Bater os ingredientes em velocidade rápida durante 5 – 6 minutos.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 240 °C durante 5 – 6 minutos.

Recheio de maçã

Maçã fresca em rodela	8,000 kg
Açúcar	0,800 kg
Canela	0,080 kg
Amêndoas em pedaços	0,400 kg
Migalhas de pão-de-ló	0,400 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,160 kg
Total	9,840 kg

Processo de elaboração

- Laminar a massa quebrada (60 x 30 cm) com 4 mm de espessura, estender o recheio de maçã no sentido do comprimento no terço central e cobrir com uma base de pão-de-ló com 10 cm de largura.
- Dobrar o extremo superior e inferior da massa quebrada no sentido do comprimento para dentro, virar as peças e pintar com ovo.
- Cozer a 180 °C (calor inferior) e 200 °C (calor superior) durante 50 – 60 minutos.



