
RECEITAS



3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MELLA ESPELTA CAKE:

Seleção de receitas

- 1/ **Barrinhas de espelta**
com MELLA ESPELTA CAKE e BIENETTA
- 3/ **Pão-de-ló de fruta inglês**
com MELLA ESPELTA CAKE e 33 DREIDOPPEL
- 4/ **Cake de espelta com cereais**
com MELLA ESPELTA CAKE, CORN-PEPP, IREKS-TOPPING e BIENETTA
- 5/ **Cake de espelta com cerejas**
com MELLA ESPELTA CAKE e LA VÉNUM
- 6/ **Cake de espelta com ameixas e nozes**
com MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUM e 33 DREIDOPPEL
- 7/ **Cake de espelta com pêssego**
com MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUM e 33 DREIDOPPEL
- 8/ **Cake de espelta e avelã**
com MELLA ESPELTA CAKE e FOND ROYAL AVELÃ
- 9/ **Cantucci**
com MELLA ESPELTA CAKE e TRISAN
- 10/ **Cookies de espelta**
com MELLA ESPELTA CAKE
- 11/ **Cookies de espelta e aveia**
com MELLA ESPELTA CAKE, REX AVENA e TRISAN
- 12/ **Cookies de espelta e limão**
com MELLA ESPELTA CAKE e PASTA LIMÃO
- 13/ **Muffins de espelta com cereais**
com MELLA ESPELTA CAKE, CORN-PEPP, IREKS-TOPPING e BIENETTA

Barrinhas de espelta com MELLA ESPELTA CAKE e BIENETTA

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Mistura de frutos secos e sementes

Sultanas	0,112 kg
Granulado de amêndoa torrado	0,100 kg
Sementes de girassol torradas	0,100 kg
Damascos em pedaços (alperce)	0,075 kg
Água a 30 °C	0,075 kg
Total	0,462 kg

- Deixar macerar 30 minutos.

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	0,750 kg
Mistura de frutos secos e sementes	0,462 kg
Óleo vegetal (colza)	0,300 kg
Ovos	0,090 kg
Água	0,300 kg
Total	1,902 kg

Topping

BIENETTA	0,050 kg
Sementes de girassol	0,050 kg
Sésamo	0,050 kg
Total	0,150 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm e polvilhar com o topping.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 25 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cortar em peças individuais. Se desejar, cobrir a base com chocolate.

Estas barrinhas podem ser armazenadas no frigorífico durante vários dias.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de barrinhas contém em média*:

Energia:	1831 kJ (439 kcal)
Lípidos:	26,6 g
dos quais saturados:	3,1 g
Hidratos de carbono:	39,6 g
dos quais açúcares:	24,5 g
Fibra:	3,3 g
Proteínas:	8,4 g
Sal:	0,6 g

* A cobertura de chocolate não é incluída.

Pão-de-ló de fruta inglês com MELLA ESPELTA CAKE e 33 DREIDOPPEL

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	1,500 kg
Óleo vegetal	0,600 kg
Água	0,600 kg
Total	2,700 kg

Recheio de fruta

Cerejas cristalizadas	0,450 kg
Passas sultanas	0,220 kg
ZITRONAT	0,150 kg
ORANGEAT	0,150 kg
Farinha de trigo	0,075 kg
Total	1,045 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete durante 3 minutos.
- Decorar a fruta com a farinha de trigo, incorporar e misturar com o resto durante 1 minuto.
- Dosificar a massa em formas para plum cake.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 45 – 50 minutos (segundo o peso da peça).
A temperatura interna do bolo depois de cozido deve ser de 94 °C.
- Ao sair do forno, virar, desenformar e cobrir com BLITZ FONDANT.



Cake de espelta com cerejas com MELLA ESPELTA CAKE e LA VÉNUS

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Óleo vegetal	0,800 kg
Água	0,800 kg
Total	3,600 kg

Creme de iogurte

iogurte líquido natural sem açúcar	0,650 kg
Ovos	0,250 kg
LA VÉNUS	0,150 kg
Total	1,050 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete durante 3 minutos.
- Repartir 0,350 kg de massa em formas para plum cake e cobrir cada forma com 0,100 kg de creme de iogurte.
- Com um saco de pasteleiro, dosear uma tira de compota de cerejas no centro.
- Cozer a 190 °C durante 45 – 50 minutos.



Cake de espelta com ameixas e nozes com MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS e BIENETTA

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	0,750 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Água	0,300 kg
Total	1,350 kg

Recheio de fruta

Compota de ameixa	0,375 kg
Água	0,125 kg
LA VÉNUS	0,150 kg
Total	0,650 kg

- Misturar a compota de ameixa com a água. Depois, adicionar LA VÉNUS e misturar.

Ameixas em pedaços	0,500 kg
Nozes	0,150 kg
BIENETTA	0,050 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Repartir uniformemente o recheio de fruta, colocar as ameixas em pedaços e as nozes e polvilhar com BIENETTA.
- Cozer a 200 °C durante 45 – 50 minutos.



Cake de espelta com pêsego

com MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUM e 33 DREIDOPPEL

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
PASTA PÊSEGO	0,100 kg
Água	0,400 kg
Total	1,900 kg

Compota de pêsego

Pêsego	0,500 kg
Açúcar	0,200 kg
Manteiga	0,050 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	q.b.
Total	0,750 kg

- Cozer ligeiramente no micro-ondas.

Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,400 kg
Água	1,000 kg
Total	1,400 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender a massa numa forma e espalhar a compota de pêsego por cima.
- Cozer a 180 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, decorar com o creme pasteleiro e pêsego (também pode ser utilizado alperce), cobrir com gelatina e raiar com BLITZ FONDANT.



Cake de espelta com chocolate e laranja com MELLA ESPELTA CAKE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

MELLA ESPELTA CAKE	0,450 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
MELLA TRIEB	0,010 kg
AROMA LARANJA	0,004 kg
Água	0,180 kg
ORANGEAT	0,100 kg
Drops de chocolate preto	0,080 kg
Total	1,004 kg

SCHOKOLADINO
ORANGEAT

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto ORANGEAT e os drops de chocolate) na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos. No final, adicionar os ingredientes restantes e misturar.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cobrir com SCHOKOLADINO quente e decorar com ORANGEAT.



Cake de espelta com morangos e queijo tipo quark

com MELLA ESPELTA CAKE, MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 14 formas de 23 x 11 cm

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	2,400 kg
Óleo vegetal	0,950 kg
Água	0,950 kg
Total	4,300 kg

Recheio de queijo tipo quark

Queijo tipo quark*	1,100 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,500 kg
Ovos	0,325 kg
Água (aprox.)	0,550 kg
Total	2,475 kg

* Se usa um queijo mais gorduroso, substituir 0,200 kg pela mesma quantidade de água.

- Bater os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa uniforme.

Recheio de morangos

Morangos ultracongelados (descongelados)	1,000 kg
Açúcar	0,200 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,090 kg
Total	1,290 kg

- Bater os morangos descongelados na batedeira com varas em velocidade média.
- Misturar o açúcar e TRIQUELL NEUTRO a seco e ir adicionando-os pouco a pouco.

Crumble

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Total	1,400 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar 0,300 kg de massa nas formas, verter 0,130 kg de recheio de queijo tipo quark e 0,090 kg de recheio de morangos em cada uma e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 45 minutos.
- Ao sair do forno, polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.



Cake de espelta com alperce e iogurte com MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUM, MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 10 formas de 23 x 11 cm

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Óleo vegetal	0,800 kg
PASTA PÉSSEGO – MARACUJÁ	0,100 kg
Água	0,800 kg
Total	3,700 kg

Creme de iogurte

iogurte	0,600 kg
LA VÉNUM	0,300 kg
Água	0,500 kg
Total	1,400 kg

- Misturar ligeiramente os ingredientes durante cerca de 3 minutos.

Crumble

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

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar 0,350 kg de massa nas formas e colocar oito metades de alperce em cada uma. Seguidamente, verter 0,100 kg de creme de iogurte e polvilhar 0,050 kg de crumble por forma.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 45 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.



Cake de espelta marmoreado com cerejas ácidas

com MELLA ESPELTA CAKE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 13 formas de 23 x 11 cm

Massa branca

MELLA ESPELTA CAKE	2,500 kg
Óleo vegetal	1,000 kg
Água	1,000 kg
Total	4,500 kg

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.

Massa escura

Cacau/Açúcar em pó (1·1)	0,100 kg
Ovos	0,100 kg

Massa branca	1,200 kg
Total	1,400 kg

- Misturar o cacau e o açúcar em pó com os ovos até homogeneizar e adicionar a massa branca.

Processo de elaboração

- Estender e alisar 0,250 kg de massa branca nas formas, adicionar 0,100 kg de massa escura em tiras e cortá-las de cima para baixo duas ou três vezes com uma faca. Seguidamente, repartir 0,100 kg de cerejas ácidas em conserva por forma.
- Cozer a 200 °C durante 30 – 35 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com TOPGLANZ PLUS e polvilhar ligeiramente com açúcar em pó anti-humidade.



Cake de espelta com maçã com MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

Receita para 12 formas de 23 x 11 cm

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Óleo vegetal	0,800 kg
PASTA AMÊNDOA TORRADA	0,070 kg
Água	0,800 kg
Total	3,670 kg

Creme pasteleiro

Natas	0,500 kg
LA VÉNUS	0,350 kg
Água	0,500 kg
Total	1,350 kg

- Misturar ligeiramente os ingredientes durante cerca de 3 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar 0,300 kg de massa nas formas, verter 0,110 kg de creme pasteleiro e repartir 0,100 kg de maçã fresca em pedaços, 0,020 kg de amêndoas fatiadas e 0,020 kg de BIENETTA em cada uma.
- Cozer a 200 °C (com pouco vapor) durante 35 – 40 minutos.



Cantucci

com MELLA ESPELTA CAKE e TRISAN

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Farinha de espelta	0,300 kg
Ovos	0,300 kg
Manteiga (cremosa)	0,150 kg
Açúcar	0,050 kg
TRISAN	0,008 kg
Amêndoas cruas com pele	0,400 kg
Água	0,100 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,308 kg

- Deixar de molho as amêndoas e deixar repousar durante 1 hora.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as amêndoas) em velocidade lenta durante 1 – 2 minutos. Seguidamente, adicionar as amêndoas, misturar e deixar repousar no frigorífico durante 1 hora.
- 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 25 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 150 – 160 °C durante 20 – 25 minutos.

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



Cookies de espelta com MELLA ESPELTA CAKE

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Farinha de espelta	0,500 kg
Manteiga	0,750 kg
Açúcar mascavado	0,300 kg
Água ou leite (aprox.)	0,150 kg
Total	2,700 kg

Recheio*

Amêndoas fatiadas	0,200 kg
Drops de chocolate	0,200 kg
Arandos vermelhos	0,200 kg
Pistácios	0,150 kg
Total	0,750 kg

* Pode ser utilizado qualquer outro tipo de recheio, como casca de laranja, crocante, etc.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar o recheio e misturar até homogeneizar.
- Dividir peças de 0,450 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 num tabuleiro com papel de forno.
- Cozer a 180 °C durante 12 – 15 minutos.



Cookies de espelta e limão com MELLA ESPELTA CAKE e PASTA LIMÃO

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Farinha de espelta	1,000 kg
Manteiga	1,500 kg
Água ou leite	0,300 kg
Total	4,800 kg

Recheio

Crocante	0,500 kg
Casca de limão em pedaços	0,500 kg
Drops de chocolate	0,300 kg
PASTA LIMÃO	0,060 kg
Total	1,360 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir a massa em três partes iguais, adicionar em cada porção o recheio desejado e misturar.
- Dividir peças de 0,450 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 uns dias).
- Cortar discos com 1 cm de espessura e colocá-los num tabuleiro com papel de forno.
- Cozer a 180 °C durante 12 – 15 minutos.



Muffins de espelta com cereais

com MELLA ESPELTA CAKE, CORN-PEPP, IREKS-TOPPING e BIENETTA

MELLA ESPELTA CAKE	0,750 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
CORN-PEPP	0,200 kg
MELLA TRIEB	0,010 kg
Água	0,400 kg
Total	1,760 kg

Topping

IREKS-TOPPING	0,100 kg
BIENETTA	0,050 kg
Total	0,150 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira em velocidade lenta durante cerca de 5 minutos.
- Dosear a massa nas formas.
- Cozer a 200 °C com o registo fechado. Decorridos 3 minutos, aplicar um pouco de vapor e acabar de cozer mais 16 minutos (19 minutos no total).



