

---

# RECEITAS

---



**3 DREIDOPPEL**  
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



## MELLA MUFFIN: Seleção de receitas

- 1/ **Cake com alperce** com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL
- 2/ **Cake com creme e fruta fresca** com MELLA MUFFIN, LA VÉNUM e DREIDOPPEL
- 3/ **Cake com drops de chocolate e cerejas amarena** com MELLA MUFFIN e MELLA COOKIE
- 4/ **Cake de cerejas e queijo cremoso** com MELLA MUFFIN, LA VÉNUM e MELLA COOKIE
- 6/ **Cake de chocolate e coco** com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL
- 7/ **Cake de cenoura** com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL
- 8/ **Cake de cenoura com creme de queijo cremoso e natas** com MELLA MUFFIN, LA VÉNUM, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 10/ **Cake de maçã e nozes** com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL
- 11/ **Cake de “piña colada”** com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL
- 13/ **Cake de manga com framboesas** com MELLA MUFFIN e PASTA MANGA
- 14/ **Cheesecake com morangos, manjeriço e genebra** com MELLA MUFFIN e CHEESECAKE MIX
- 16/ **Sortido de muffins** com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL
- 19/ **Cupcakes de iogurte** com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL
- 20/ **Cupcakes com recheio de framboesas e genebra** com MELLA MUFFIN, LA VÉNUM e TRIQUELL NEUTRO
- 22/ **Cantucci** com MELLA MUFFIN e TRISAN
- 23/ **Bolo São Marcos** com MELLA MUFFIN, MELLA TOP BISKUIT e DREIDOPPEL
- 25/ **Bolo natalício** com MELLA MUFFIN e AROMA PANETONE

## Cake com alperce com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
PASTA ALPERCE	0,090 kg
Água	0,220 kg
Total	2,140 kg

Alperce (metades)	0,900 kg
Amêndoas fatiadas torradas	q.b.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Colocar uniformemente as metades de alperce sobre a massa.
- Cozer a 180 °C durante 60 – 70 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com TOPGLANZ PLUS e decorar com as amêndoas fatiadas torradas.



## Cake com creme e fruta fresca com MELLA MUFFIN, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Massa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,375 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
Água	0,165 kg
Total	1,540 kg

### Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,400 kg
PASTA BAUNILHA BOURBON	q.b.
Água	1,000 kg
Total	1,400 kg

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

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Estender o creme pasteleiro sobre a base, decorar a gosto com fruta natural e pintar com NAPPAGE NEUTRO (gelatina).



# Cake com drops de chocolate e cerejas amarena

## com MELLA MUFFIN e MELLA COOKIE

Receita para 10 formas octogonais (16 cm de diâmetro)

### Massa

MELLA MUFFIN	1,600 kg
Ovos	0,800 kg
Óleo vegetal	0,480 kg
Água	0,200 kg
Drops de chocolate preto	0,250 kg
Total	3,330 kg

### Crumble

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

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

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os drops de chocolate preto) na batedeira com a raquete em velocidade média durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Adicionar os drops de chocolate no final da mistura.
- Dosear 0,350 kg de massa nas formas, repartir 0,100 kg de cerejas amarena e polvilhar com 0,050 kg de crumble.
- Cozer a 180 °C durante 25 – 30 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C) e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó.



## Cake de cerejas e queijo cremoso com MELLA MUFFIN, LA VÉNUS e MELLA COOKIE

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
Água	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>2,050 kg</b>

### Creme de queijo

LA VÉNUS	0,350 kg
Água	1,000 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,300 kg
<b>Total</b>	<b>1,650 kg</b>

- Misturar LA VÉNUS com a água na batedeira com varas até conseguir uma textura homogénea. Seguidamente, adicionar o queijo cremoso e misturar até homogeneizar.

### Crumble

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

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

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Com um saco de pasteleiro, tender botões intercalados de creme de queijo e cerejas amarela.
- Polvilhar abundantemente com o crumble e cozer a 180 °C durante 35 – 40 minutos.



## Cake de chocolate e coco com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro 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
<b>Total</b>	<b>1,065 kg</b>

### Massa de chocolate

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>

### 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 num tabuleiro de 60 x 20 cm. Seguidamente, estender a massa de chocolate por cima 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.



## Cake de cenoura com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Massa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Cenoura ralada (escorrida)*	0,500 kg
Ovos	0,450 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Farinha de trigo	0,200 kg
Açúcar mascavado	0,100 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,100 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
LEBKUCHEN	0,006 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,426 kg

\* Se a cenoura está pouco hidratada, recomenda-se a adição de 0,100 kg de água.

### Creme de queijo

Água (morna)	0,130 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,130 kg
<hr/> Queijo cremoso	<hr/> 0,700 kg
Total	0,960 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO.
- Incorporar pouco a pouco o queijo cremoso e misturar até homogeneizar.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 60 minutos e deixar arrefecer.
- Estender e alisar o creme de queijo por cima e decorar com cenouras de maça-pão.



# Cake de cenoura com creme de queijo cremoso e natas com MELLA MUFFIN, LA VÉNUM, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 4 tabuleiros de 60 x 20 cm

## Massa

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Cenoura ralada (escorrida)*	0,850 kg
Ovos	0,720 kg
Óleo vegetal	0,480 kg
Farinha de trigo	0,330 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,200 kg
Açúcar mascavado	0,180 kg
MELLA TRIEB	0,030 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
<hr/> Total	<hr/> 4,000 kg

\* Se a cenoura está pouco hidratada, recomenda-se a adição de 0,100 kg de água.

## Creme de queijo cremoso e natas

Natas	2,500 kg
Queijo cremoso tipo quark	2,000 kg
LA VÉNUM	0,600 kg
Açúcar	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 5,300 kg

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

## Crumble de chocolate

MELLA COOKIE	1,150 kg
Manteiga	0,500 kg
Cacau em pó	0,075 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,725 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.
- Repartir o crumble em tabuleiros.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer.

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar 1,000 kg de massa em cada tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Estender e alisar o creme de queijo cremoso e natas por cima, polvilhar com o crumble de chocolate e guardar no frigorífico.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar com cenouras de maçação.



## Cake de maçã e nozes com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Massa de nozes

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Nozes	0,075 kg
PASTA NOZES	0,010 kg
Água	0,110 kg
<b>Total</b>	<b>1,110 kg</b>

### Massa de maçã

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,375 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
PASTA MAÇÃ	0,075 kg
Água	0,125 kg
<b>Total</b>	<b>1,575 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.
- Estender e alisar a massa de nozes num tabuleiro de 60 x 20 cm. Seguidamente, estender e alisar a massa de maçã por cima.
- Injetar botões de FRUCHTBACK MAÇÃ entre as duas massas deixando 2 – 3 cm de espaço entre eles.
- Cozer a 180 °C durante 50 – 60 minutos.
- Pintar com NAPPAGE NEUTRO (gelatina) e decorar com cobertura e nozes.



## Cake de “piña colada” com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro 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
<hr/>	
Total	1,065 kg

### Massa de ananás

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,375 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
PASTA ANANÁS	0,075 kg
Água	0,125 kg
<hr/>	
Total	1,575 kg

### Gelatina de rum

NAPPAGE NEUTRO	0,250 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,025 kg
Água	0,200 kg
<hr/>	
Total	0,475 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 num tabuleiro de 60 x 20 cm. Seguidamente, estender e alisar a massa de ananás por cima.
- Escorrer, cortar em pedaços e espalhar uniformemente 0,500 kg de ananás confitado sobre a massa.
- Cozer a 180 °C durante 50 minutos.
- Pintar com a gelatina de rum e decorar com coco ralado.



## Cake de manga com framboesas com MELLA MUFFIN e PASTA MANGA

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA MANGA	0,070 kg
Água	0,110 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,095 kg

Amêndoas fatiadas torradas	q.b.
Framboesas frescas	q.b.
Açúcar em pó anti-humidade	q.b.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Repartir as framboesas frescas e as amêndoas fatiadas torradas por cima.
- Cozer a 170 °C durante 35 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.



# Cheesecake com morangos, manjeriçã e genebra

## com MELLA MUFFIN e CHEESECAKE MIX

Receita para 2 formas (26 cm de diâmetro)

### Massa

MELLA MUFFIN	0,400 kg
Ovos	0,200 kg
Óleo vegetal	0,130 kg
Água	0,090 kg
<b>Total</b>	<b>0,820 kg</b>

### Massa de queijo

CHEESECAKE MIX	0,650 kg
Açúcar	0,050 kg
Genebra	0,250 kg
Água a 60 °C	0,400 kg
Queijo cremoso tipo quark	1,100 kg
Folhas de manjeriçã finamente cortadas	10 unidades
<b>Morangos em pedaços</b>	<b>0,400 kg</b>
<b>Total</b>	<b>2,850 kg</b>

- Misturar brevemente CHEESECAKE MIX com o açúcar, a genebra e a água quente. Seguidamente, adicionar o queijo cremoso e as folhas de manjeriçã finamente cortadas e bater em velocidade rápida durante cerca de 3 minutos. Por último, adicionar os morangos em pedaços e misturar.

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear aprox. 0,400 kg de massa nas formas.
- Cozer a 200 °C durante 15 – 20 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C).
- Encher as formas com a massa de queijo, alisar e guardar no frigorífico, no mínimo, 3 horas.
- Decorar a gosto.



## Sortido de muffins

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

Muffins de tangerina e canela

### Massa

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

### Açúcar de canela

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

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear a massa em formas para muffin e polvilhar abundantemente com o açúcar de canela.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 20 minutos (segundo o tamanho da forma). Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado.

## Muffins de banana e chocolate

Massa base de muffin	1,000 kg
Drops de chocolate (estáveis ao forno)	0,150 kg
<u>PASTA BANANA</u>	<u>0,060 kg</u>
Total	1,210 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 para muffin.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 20 minutos (segundo o tamanho da forma). Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado. Deixar arrefecer.
- Decorar a gosto.

## Muffins de maçã

Massa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA MAÇÃ</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 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 para muffin até encher  $\frac{3}{4}$  partes e injetar 0,020 kg de FRUCHTBACK MAÇÃ com um saco de pastelerio.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 20 minutos (segundo o tamanho da forma). Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado. Deixar arrefecer.
- Decorar a gosto com crumble.

## Muffins de latte macchiato

Massa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA LATTE MACCHIATO</u>	<u>0,040 kg</u>
Total	1,040 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 para muffin.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 20 minutos (segundo o tamanho da forma). Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado. Deixar arrefecer.
- Decorar a gosto.

## Muffins 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

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear a massa em formas para muffin.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 20 minutos (segundo o tamanho da forma). Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado. Deixar arrefecer.
- Decorar a gosto.

## Muffins de duplo chocolate

Massa base de muffin de chocolate	1,000 kg
<u>Drops de chocolate de leite (estáveis ao forno)</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,150 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 para muffin.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 20 minutos (segundo o tamanho da forma). Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado. Deixar arrefecer.
- Decorar a gosto.



## Cupcakes de iogurte com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

### Massa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,340 kg
Água	0,160 kg
<b>Total</b>	<b>2,000 kg</b>

### Massa de iogurte

CHEESECAKE MIX	0,250 kg
Água a 45 °C	0,250 kg
Iogurte 10% M.G.	0,425 kg
<b>Total</b>	<b>0,925 kg</b>

Nozes caramelizadas ou pistácios em pedaços  
Fruta fresca

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear a massa em formas.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 20 minutos. Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado.
- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o iogurte e bater durante 3 minutos. Seguidamente, aromatizar a mistura com PASTA LATTE MACCHIATO, PASTA FRAMBOESA ou PASTA BANANA e aguardar alguns minutos.
- Assim que as massas tenham adquirido textura, cobrir os cupcakes, decorar com nozes caramelizadas, pistácios em pedaços ou fruta fresca e deixar arrefecer.



# Cupcakes com recheio de framboesa e genebra

## com MELLA MUFFIN, LA VÉNUM e TRIQUELL NEUTRO

Receita para aprox. 23 peças

### Massa

MELLA MUFFIN	0,600 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,210 kg
Água	0,155 kg
<b>Total</b>	<b>1,175 kg</b>

### Recheio de framboesa e genebra

Compota de framboesa	0,250 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,020 kg
Genebra	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>0,320 kg</b>

- Misturar brevemente os ingredientes até homogeneizar.

### Creme de mascarpone e gim-tónico

Mascarpone	0,500 kg
Água tônica	0,200 kg
Genebra	0,100 kg
Açúcar	0,100 kg
LA VÉNUM	0,150 kg
Natas líquidas	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,300 kg</b>

- Misturar o mascarpone, a água tônica, a genebra e o açúcar até conseguir um creme homogéneo.
- Adicionar LA VÉNUM e as natas e bater brevemente na batedeira com varas em velocidade rápida até conseguir um creme liso e homogéneo.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear aprox. 0,050 kg de massa em formas para tulipa.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 20 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C). Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado. Deixar arrefecer.
- Injetar o recheio de framboesa e genebra, verter o creme de mascarpone e gim-tónico por cima e decorar com framboesas e hortelã fresca.



## Cantucci com MELLA MUFFIN e TRISAN

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Farinha de trigo	0,300 kg
Ovos	0,400 kg
Manteiga	0,200 kg
Açúcar	0,060 kg
TRISAN	0,008 kg
Amêndoas cruas com pele	0,400 kg
Água	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>2,468 kg</b>

- 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.



## Bolo São Marcos

com MELLA MUFFIN, MELLA TOP BISKUIT e DREIDOPPEL

### Pão-de-ló

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,175 kg
Óleo vegetal	0,175 kg
<u>Água</u>	<u>0,125 kg</u>
Total	0,975 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Verter a massa em aros, cozer a 180 °C e deixar arrefecer.

### Pão-de-ló ao estilo genovês

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
<u>Ovos</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	0,900 kg

- Bater os ingredientes e verter a massa num tabuleiro com papel de forno.
- Cozer a 220 °C durante 6 – 7 minutos.

### Musse

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

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

### Musse de chocolate

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	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.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Creme de pastelaria  
SCHOKOLADINO

## Processo de elaboração

- Colocar um disco de pão-de-ló na base da forma, verter pontos de musse e cobrir com um disco de pão-de-ló ao estilo genovês.
- Repetir o mesmo processo mais duas vezes, primeiro com a musse chocolate e, depois, com a musse. Por último, fechar o bolo com outro disco de pão-de-ló.
- Estender uma camada fina de creme de pastelaria por cima, polvilhar com açúcar e caramelizar.
- Raiar com SCHOKOLADINO.



## Bolo natalício

### com MELLA MUFFIN e AROMA PANETONE

#### Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Manteiga (cremosa)	0,350 kg
AROMA PANETONE	0,050 kg
Água	0,250 kg
Picado de frutas	0,300 kg
Uvas passas	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>2,400 kg</b>

#### Decoração

Açúcar	0,200 kg
Amêndoa em palitos	0,100 kg
AROMA PANETONE	0,010 kg
Canela em pó	0,010 kg
<b>Total</b>	<b>0,320 kg</b>

#### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto o picado de frutas e as uvas passas) na batedeira com a raquete em velocidade rápida durante 2 minutos. Seguidamente, passar a fruta por um pouco de farinha, incorporar e misturar com os restantes ingredientes durante 1 minuto.
- Dosear a massa numa forma com forma de árvore de Natal e aplicar a decoração por cima.
- Cozer a 180 °C durante 45 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó.



