
RECEITAS

MELLA HT
Supersoft

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MELLA-HT-SUPERSOFT: Seleção de receitas

- 1/ **Berlinas** com MELLA-HT-SUPERSOFT
- 2/ **Bolos com recheio de papoila** com MELLA-HT-SUPERSOFT e MELLA AMAPOLA
- 4/ **Bolos maltados** com MELLA-HT-SUPERSOFT e CRAFT-MALZ
- 5/ **Brioche ao estilo francês** com MELLA-HT-SUPERSOFT
- 6/ **Pão doce com uvas passas** com MELLA-HT-SUPERSOFT
- 7/ **Pãezinhos de leite** com MELLA-HT-SUPERSOFT
- 8/ **Mini raízes** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 9/ **Brioche com maçã** com MELLA-HT-SUPERSOFT e PASTA MAÇÃ
- 10/ **Brioche recheado** com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE e NAPPAGE NEUTRO
- 12/ **Tranças recheadas** com MELLA-HT-SUPERSOFT e MELLA AMAPOLA
- 13/ **Nós de brioche** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 14/ **Rolls recheados** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 15/ **Rolos de canela** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 17/ **Espigas de queijo** com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL e DREIDOPPEL
- 19/ **Brioche de queijo** com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 21/ **Bienenstich** com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e BIENETTA
- 23/ **Cake de manteiga e canela** com MELLA-HT-SUPERSOFT e AROMA CANELA
- 25/ **Cake tenro com cerejas** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 26/ **Monkey bread** com MELLA-HT-SUPERSOFT
- 27/ **Argolas caribenhas** com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e DREIDOPPEL
- 29/ **Estrelas de primavera com frutas do bosque e morangos** com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 31/ **Bocados de maçã e arandos** com MELLA-HT-SUPERSOFT
- 32/ **Nuvens com fruta** com MELLA-HT-SUPERSOFT e CHRISTSTOLLEN
- 34/ **“Panquemaio de Alicante”** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 35/ **Folhado dinamarquês** com MELLA-HT-SUPERSOFT
- 36/ **Cornucópias com mel** com MELLA-HT-SUPERSOFT
- 37/ **Pão de hambúrguer com cerveja** com MELLA-HT-SUPERSOFT e MALTA BACKEXTRAKT

Berlinas com MELLA-HT-SUPERSOFT

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Ovos	1,750 kg
Manteiga/Margarina	0,550 kg
Levedura	0,300 kg
Água	1,250 kg
Total	9,850 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 1,200 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,040 kg) e bolear.
- Fermentar durante 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar que as peças formem corpo num local fresco durante uns minutos.
- Fritar em óleo ou gordura vegetal a 170 °C durante 3 – 4 minutos de cada lado, deixar escorrer o excesso de óleo sobre um papel absorvente e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.



Bolos com recheio de papoila com MELLA-HT-SUPERSOFT e MELLA AMAPOLA

Receita para 7 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga	0,700 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,700 kg
Ovos	0,500 kg
Açúcar	0,250 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	1,700 kg
Total	10,200 kg

Recheio de papoila

Maçapão em pasta	0,500 kg
Leite	1,500 kg
MELLA AMAPOLA	2,700 kg
Mel	0,300 kg
Ovos	0,800 kg
Total	5,800 kg

- Adicionar pouco a pouco o maçapão em pasta ao leite e misturar até homogeneizar. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar até homogeneizar.
- Deixar repousar cerca de 30 minutos.

Creme de papoila

MELLA AMAPOLA	0,300 kg
Açúcar em pó	0,200 kg
Claras de ovo	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Cortar o centro das peças longitudinalmente obtendo duas tiras com 20 cm de largura, estender o recheio de papoila e dobrar no sentido do comprimento.
- Cortar peças com 6 cm de largura, colocar dezoito em cada tabuleiro e cobrir com o creme de papoila.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, polvilhar abundantemente com açúcar em pó.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C).



Bolos maltados com MELLA-HT-SUPERSOFT e CRAFT-MALZ

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
Manteiga/Margarina	1,500 kg
Ovos	1,000 kg
Açúcar	0,700 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Açúcar perlado n.º 4	1,000 kg
Avelãs inteiras	2,000 kg
Uvas passas	3,000 kg
Total	27,900 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto o açúcar perlado, as avelãs inteiras e as uvas passas) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar o açúcar perlado, as avelãs e as uvas passas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: aprox. 25 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 2,000 kg, bolear e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,066 kg) e bolear.
- Humedecer as peças, decorar com sementes de abóbora e colocar 3 x 8 peças em tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Polvilhar a superfície com açúcar em pó e cozer de entrada a 220 °C (com um pouco de vapor), baixando para 200 °C durante 20 – 25 minutos.



Brioche ao estilo francês com MELLA-HT-SUPERSOFT

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Ovos	3,000 kg
Açúcar	1,000 kg
Levedura	0,600 kg
Água (aprox.)	2,200 kg
<u>Manteiga</u>	<u>2,500 kg</u>
Total	21,300 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a manteiga) até conseguir uma massa fina e elástica. A meio da amassadura, adicionar a manteiga pouco a pouco.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg e deixar repousar cerca de 30 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg) e bolear.

Formas

- Colocar oito peças (0,480 kg) em formas para plum cake segundo o tamanho da forma.
- Fermentar durante 16 – 18 horas em câmara de fermentação a 7 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo e cozer a 135 °C durante 35 – 40 minutos.

Peças individuais

- Tirar 0,100 kg de massa de cada peça e formar uma bola. Depois, fazer um buraco no centro da peça e colocar a bola.
- Colocar as peças em formas individuais metálicas.
- Fermentar durante 16 – 18 horas em câmara de fermentação a 7 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo e cozer a 200 °C durante 15 minutos.



Pão doce com uvas passas com MELLA-HT-SUPERSOFT

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Manteiga/Margarina	1,500 kg
Ovos	1,000 kg
Açúcar	0,700 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	4,100 kg
<u>Uvas passas</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	26,000 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as uvas passas) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar as uvas passas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Formar peças ligeiramente alongadas e colocá-las em formas.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. A meio da fermentação, fazer um corte em cruz com uma tesoura, pintar com ovo e decorar com açúcar perlado (opcional).
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos com o registo aberto.



Pãezinhos de leite com MELLA-HT-SUPERSOFT

Farinha de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Manteiga/Margarina	1,000 kg
Açúcar	0,900 kg
Levedura	0,600 kg
<u>Leite</u>	<u>4,900 kg</u>
Total	17,400 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg) e bolear.
- Formar peças ligeiramente alongadas tipo pãezinho sem ponta e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo, cortar várias vezes em diagonal e fermentar mais 60 minutos.
- Voltar a pintar com ovo e cozer a 200 °C durante 15 – 18 minutos.



Mini raízes com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 175 peças

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga	1,000 kg
Ovos	0,800 kg
Açúcar	0,350 kg
Gema de ovo	0,250 kg
CITROPERL	0,025 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	1,400 kg
<u>Drops de chocolate branco</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	11,675 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto os drops de chocolate branco) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar os drops de chocolate no final da amassadura.
- Temperatura da massa: aprox. 24 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos no congelador.
- Dividir peças de aprox. 0,065 kg e laminar com 1 cm de espessura e 40 cm de largura.
- Cortar o centro das peças longitudinalmente obtendo duas tiras com 20 cm de largura, cortar em tiras com cerca de 2 cm de largura e alongá-las ligeiramente. Seguidamente, unir as pontas, torcê-las sobre si e colocar as peças em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, cozer a 190 °C durante 10 – 12 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com BLITZ FONDANT aromatizado com AROMA LIMÃO EUROPA.



Brioche com maçã com MELLA-HT-SUPERSOFT e PASTA MAÇÃ

Massa

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Manteiga	1,000 kg
PASTA MAÇÃ	0,250 kg
Açúcar	0,200 kg
Levedura	0,600 kg
Água	5,200 kg
Total	19,250 kg

Recheio

Maçã aos cubos	4,000 kg
Açúcar perlado n.º 4	3,000 kg
Canela em pó	0,200 kg
Total	7,200 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar o recheio no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,400 kg.
- Formar as peças e colocá-las em formas para plum cake.
- Fermentar durante 70 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 210 °C (com vapor), baixando para 190 °C durante 25 minutos.



Brioche recheado

com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE e NAPPAGE NEUTRO

Receita para 15 tabuleiros de 60 x 10 cm

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Ovos	0,250 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	2,450 kg
Total	9,400 kg

Crumble

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Açúcar	0,100 kg
Total	1,500 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: aprox. 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,600 kg, alongá-las ligeiramente e deixar repousar alguns minutos.
- Laminar uma “manta” com 4 mm de espessura e 20 cm de largura.
- Estender 0,600 kg do recheio desejado deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar as barras ao meio longitudinalmente, entrançar as duas partes e colocar as peças em tabuleiros lubrificadas e polvilhadas com 0,100 kg de crumble cada um.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, cozer a 190 °C durante cerca de 40 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C).
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e cobrir com fondant ou polvilhar com açúcar em pó.



Tranças recheadas com MELLA-HT-SUPERSOFT e MELLA AMAPOLA

Receita para aprox. 33 formas de 30 x 10 x 10 cm

Massa

Farinha de trigo	7,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,500 kg
Manteiga	1,200 kg
Ovos	0,750 kg
Açúcar	0,450 kg
Levedura	0,600 kg
Água	3,000 kg
Total	15,000 kg

Recheio

MELLA AMAPOLA	3,000 kg
Água	2,700 kg
Total	5,700 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg, alongá-las ligeiramente e deixar repousar alguns minutos.
- Laminar uma “manta” com 4 mm de espessura e 30 cm de largura.
- Estender o recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar as barras ao meio longitudinalmente, entrançar as duas partes e colocar as peças em formas de 30 x 10 x 10 cm lubrificadas.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo e polvilhar com açúcar granulado ou crumble.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 40 – 45 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C).



Nós de brioche com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para 46 formas (18 cm de diâmetro)

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Manteiga	0,800 kg
Ovos	0,500 kg
Levedura	0,600 kg
Água (aprox.)	4,900 kg
Total	18,800 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,400 kg, alongá-las ligeiramente e deixar repousar alguns minutos.
- Laminar as peças com 4 mm de espessura e 25 cm de largura.
- Estender 0,400 kg do recheio desejado deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar as barras ao meio longitudinalmente deixando 3 cm de um lado, dobrar o lado cortado para cima para formar uma tira longa e dar forma de nó simples.
- Colocar as peças nas formas e fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, cozer a 190 °C durante cerca de 40 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C).
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e cobrir com BLITZ FONDANT.



Rolls recheados com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 100 formas (18 cm de diâmetro)

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Manteiga	0,800 kg
Ovos	0,500 kg
Levedura	0,600 kg
Água (fria, aprox.)	4,900 kg
Total	18,800 kg

Manteiga ou margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 15 – 18 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas e deixar repousar mais alguns minutos.
- Laminar uma “manta” com 4 mm de espessura e 30 cm de largura.
- Estender uma camada fina do recheio desejado deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar medalhões com 3 cm de espessura, colocar seis em cada forma e fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, cozer a 200 °C durante cerca de 30 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C).
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e cobrir com BLITZ FONDANT.



Rolos de canela com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para 10 tabuleiros de 60 x 10 cm (60 peças)

Massa

Farinha de trigo de média força	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Manteiga	0,370 kg
Ovos	0,250 kg
Açúcar	0,180 kg
TRISAN	0,025 kg
Levedura	0,200 kg
Água	1,000 kg
Total	5,025 kg

Recheio de canela

Açúcar mascavado	1,400 kg
Manteiga (fria)	1,000 kg
Farinha de trigo	0,500 kg
AROMA CANELA	0,050 kg
Total	2,950 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma pasta homogénea.
- Peneirar com uma peneira de crivo fino (10 mm) e guardar no congelador.

Nozes pécan em pedaços	0,400 kg
BUTTERKARAMELL	q.b.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,500 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Laminar uma “manta” de 90 x 40 cm e 5 mm de espessura.
- Repartir o recheio de canela deixando livre 1 cm na parte inferior, espalhar as nozes pécan em pedaços por cima e enrolar formando uma barra.
- Cortar medalhões com 3 cm de espessura, colocar seis em cada tabuleiro com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Raiar com BUTTERKAMELL.



Espigas de queijo

com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL
e DREIDOPPEL

Receita para 5 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

Farinha de trigo	3,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,600 kg
Manteiga	0,450 kg
Ovos	0,300 kg
Açúcar	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	1,250 kg
Total	6,000 kg

Massa de queijo

Queijo cremoso tipo quark*	2,200 kg
MELLA KÄSE ROYAL	1,000 kg
Ovos	0,650 kg
Água (aprox.)	1,100 kg
Total	4,950 kg

* Se usa um queijo mais gorduroso, substituir 0,200 kg de queijo por água.

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

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir peças de 0,600 kg, formar barras e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Laminar as barras com 5 mm de espessura e 50 cm de largura dando-lhes forma de retângulo.
- Cobrir cada retângulo com 0,500 kg de massa de queijo deixando livres 2 cm na parte inferior, alisar e enrolar formando uma barra.
- Colocar duas barras em cada tabuleiro previamente lubrificado com SEPA-WAX 500 e, com uma tesoura, cortar em espiga separando as peças.
- Fermentar durante cerca de 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 190 °C (sem vapor) durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com NAPPAGE NEUTRO e BLITZ FONDANT.



Brioche de queijo

com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL,
MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 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 de queijo

Queijo cremoso tipo quark*	1,740 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,700 kg
Ovos	0,580 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,020 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,020 kg
Água	1,160 kg
Total	4,220 kg

* Se usa um queijo mais gorduroso, substituir 0,200 kg de queijo por água.

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

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 em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 2,000 kg e bolear.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,065 kg), bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Laminar as peças com 2,5 mm de espessura e colocá-las em tabuleiros com papel de forno, dosear 0,040 kg de creme de queijo por peça e polvilhar com 0,040 kg de crumble.
- Fermentar durante 40 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C (com pouco vapor) durante 15 minutos.



Bienenstich

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM e BIENETTA

Receita para 4 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

Farinha de trigo	1,350 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,270 kg
Manteiga/Margarina	0,160 kg
Ovos	0,070 kg
Levedura	0,080 kg
Água	0,635 kg
Total	2,565 kg

Creme pasteleiro

Natas	2,000 kg
LA VÉNUM	1,300 kg
Água	2,000 kg
Total	5,300 kg

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

Topping

BIENETTA	0,600 kg
Amêndoas fatiadas	0,600 kg
Total	1,200 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 3 minutos em velocidade lenta e 6 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 0,650 kg.
- Estender e alisar a massa em tabuleiros de 60 x 20 cm e picar para evitar que levante no forno.
- Fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pulverizar a massa com água e polvilhar uniformemente com o topping.
- Cozer a 210 °C (com vapor) durante 18 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar as peças transversalmente deixando a base mais grossa, aplicar uma camada de creme pasteleiro e cobrir com a parte superior.



Cake de manteiga e canela com MELLA-HT-SUPERSOFT e AROMA CANELA

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

Farinha de trigo	0,900 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,200 kg
Manteiga	0,200 kg
Açúcar	0,150 kg
Ovos	0,100 kg
Sal	0,010 kg
AROMA CANELA	0,008 kg
Levedura	0,060 kg
<u>Leite</u>	<u>0,750 kg</u>
Total	2,378 kg

Crocante de manteiga e canela

Manteiga	0,300 kg
Açúcar	0,200 kg
<u>Canela em pó</u>	<u>q.b.</u>
Total	0,500 kg

- Ferver a manteiga até torrar e deixar arrefecer. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,900 kg, alongá-las ligeiramente e deixar repousar 15 minutos.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Repartir 0,250 kg de crocante de manteiga e canela em cada tabuleiro e cozer a 175 °C (com vapor) durante 20 minutos.



Cake tenro com cerejas com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para 4 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

Farinha de trigo	1,750 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,350 kg
Manteiga/Margarina	0,125 kg
Ovos	0,080 kg
Levedura	0,100 kg
Água	0,850 kg
Total	3,255 kg

Topping

BIENETTA	0,100 kg
Amêndoas fatiadas	0,100 kg
Total	0,200 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,800 kg, alongá-las ligeiramente e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Estender e alisar a massa em quatro tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Com um saco de pasteleiro, tender botões intercalados de MARMORIA CEREJA AMARENA e manteiga previamente temperada e batida.
- Polvilhar abundantemente com o topping e cozer a 200 °C (com vapor) durante 20 minutos.



Monkey bread com MELLA-HT-SUPERSOFT

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Ovos	3,000 kg
Manteiga	2,500 kg
Açúcar	1,000 kg
Levedura	0,600 kg
Água (aprox.)	2,000 kg
Total	21,100 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Laminar uma “manta” com 10 mm de espessura e deixar arrefecer no congelador durante 30 minutos.
- Cortar tiras com 2 cm de largura, pintar com manteiga derretida e decorar com uma mistura de canela e açúcar mascavado.
- Cortar peças com 2 cm de espessura e colocá-las em formas (aros, de muffin, de coroa, etc.), pintar de novo com manteiga derretida e espalhar açúcar mascavado.
- Fermentar no frio a 10 °C durante 16 – 20 horas.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos.



Argolas caribenhas

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

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
PASTA LEITE DE COCO	0,300 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	1,800 kg
<hr/> Total	<hr/> 10,050 kg

Creme de ananás

Natas (frias)	2,000 kg
LA VÉNUS	1,200 kg
PASTA ANANÁS	0,400 kg
Água (fria)	2,000 kg
<hr/> Total	<hr/> 5,600 kg

- Misturar brevemente os ingredientes em velocidade rápida.

Topping

Coco ralado

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 2,000 kg, bolear e deixar repousar alguns minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,066 kg), pressionar e bolear.
- Formar as peças em forma de argola e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, cozer a 200 °C durante 12 – 15 minutos e deixar arrefecer.
- Mergulhar a superfície em BLANCOLADINO e pressionar sobre coco ralado.
- Cortar as peças ao meio transversalmente e verter o creme de ananás nas bases, cobrir com a parte superior e pressionar ligeiramente.
- Raiar com SCHOKOLADINO.



Estrelas de primavera com frutas do bosque e morangos com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 180 peças

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga/Margarina	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	2,200 kg
Total	9,250 kg

Creme pasteleiro

Natas líquidas	2,000 kg
LA VÉNUS	1,400 kg
Água	2,000 kg
Total	5,400 kg

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

Crumble

MELLA COOKIE	1,300 kg
Manteiga/Margarina cremosa	0,500 kg
Total	1,800 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: aprox. 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,500 kg e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg) e bolear, colocar as peças em tabuleiros e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Aplinar as peças e marcá-las com um marcador em forma de estrela, virar as pontas de dentro para fora e colocar as estrelas em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, pintar com ovo e polvilhar 0,010 kg de crumble no centro.
- Cozer a 200 °C durante 12 – 14 minutos.
- Ao sair do forno, pintar as estrelas com BLITZ FONDANT, verter 0,030 kg de creme pasteleiro em cada estrela, decorar com a fruta e pintar com NAPPAGE NEUTRO (gelatina).



Marcar com um marcador em forma de estrela



Virar as pontas de dentro para fora



Polvilhar 0,010 kg de crumble no centro



Pintar com BLITZ FONDANT



Verter 0,030 kg de creme em cada estrela



Decorar com a fruta e pintar com NAPPAGE NEUTRO



Bocados de maçã e arandos com MELLA-HT-SUPERSOFT

Receita para 240 peças

Farinha de trigo	9,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Ovos	1,000 kg
Manteiga/Margarina	0,600 kg
Sêmola de trigo duro	0,500 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,350 kg
Levedura	0,350 kg
Água	5,400 kg
Maçã fresca aos cubos	4,000 kg
<u>Arandos desidratados em pedaços</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	24,700 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a maçã fresca aos cubos e os arandos desidratados em pedaços) até conseguir uma massa fina e elástica. No final da amassadura, adicionar a maçã aos cubos e os arandos e misturar.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir peças de 0,100 kg e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 55 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar as peças com manteiga líquida e marcá-las cravando suavemente os dedos.
- Cozer a 200 °C (com pouco vapor) durante 15 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.



Nuvens com fruta com MELLA-HT-SUPERSOFT e CHRISTSTOLLEN

Receita para 200 peças

Mistura de frutas

Alperces desidratados	2,400 kg
Arandos vermelhos desidratados	2,400 kg
Granulado de amêndoa torrado	1,200 kg
<u>Sumo de laranja</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	7,000 kg

- Misturar os ingredientes, tapar e deixar macerar durante cerca de 2 horas.

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga (cremosa)	1,200 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,600 kg
Ovos	0,600 kg
CHRISTSTOLLEN	0,120 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	3,250 kg
<u>Mistura de frutas</u>	<u>7,000 kg</u>
Total	19,070 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a mistura de frutas) em velocidade média durante 6 minutos até conseguir uma massa homogénea. Adicionar a mistura de frutas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: aprox. 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir peças de aprox. 0,090 kg com uma colher de servir gelado e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 200 °C (com vapor) durante 16 – 18 minutos.
- Ao sair do forno, pintar as peças com manteiga clarificada, decorar com açúcar e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó.



“Panquemaio de Alicante” com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Farinha de trigo de média força	4,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Óleo vegetal	1,250 kg
Ovos	1,000 kg
Açúcar	0,500 kg
Puré de batata	0,300 kg
CITROPERL	0,050 kg
ORAPERL	0,040 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	1,800 kg
Total	10,090 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo e polvilhar com açúcar granulado.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 20 minutos.



Folhado dinamarquês com MELLA-HT-SUPERSOFT

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Açúcar	0,900 kg
Manteiga/Margarina	0,800 kg
Ovos	0,500 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	4,800 kg
Total	18,700 kg

Manteiga ou margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa não muito desenvolvida.
- Temperatura da massa: 15 – 18 °C.
- Deixar repousar a massa no frigorífico durante 30 minutos.
- Laminar com 0,250 kg de manteiga ou margarina por kg de massa, dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas e deixar repousar no frigorífico mais 40 minutos.
- Laminar uma “manta” com 2,8 mm de espessura, cortar e formar peças a gosto e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 26 °C e 75% H.R.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 20 minutos (segundo o tamanho das peças) e deixar arrefecer.
- Decorar a gosto.



Cornucópias com mel com MELLA-HT-SUPERSOFT

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga/Margarina	0,750 kg
Ovos	0,500 kg
Mel	0,200 kg
Levedura	0,350 kg
Leite (aprox.)	2,300 kg
Total	10,100 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 4 mm de espessura, cortar triângulos de 18 x 12 cm (aprox. 0,035 kg) e enrolar formando croissants. Seguidamente, cortar as peças ao meio e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, cozer a 200 °C durante 10 – 14 minutos.
- Ao sair do forno, pintar as peças com uma cobertura cozida de manteiga e mel (3:1), decorar com açúcar e, depois de arrefecidas, decorar com açúcar em pó.



Pão de hambúrguer com cerveja com MELLA-HT-SUPERSOFT e MALTA BACKEXTRAKT

Farinha de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Açúcar invertido	0,400 kg
Óleo de girassol	0,300 kg
Levedura	0,240 kg
Cerveja preta (máx. 5% vol.)	4,000 kg
Total	15,040 kg

Topping

Sésamo branco e sementes de papoila (1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,400 kg e bolear.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg), bolear, humedecer e decorar com o topping (opcional).
- Formar as peças no formato desejado.
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 35 °C e 85% H.R.
- Cozer a 240 °C (sem vapor) durante 7 – 8 minutos.



