
RECEITAS MAÇAPÃES

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Maçapães de alperce com uvas passas com AROMA LIMÃO EUROPA e PASTA ALPERCE

Maçapão-base

Farinha de amêndoas	0,500 kg
Açúcar em pó	0,500 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Ovos ou água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.

Maçapão	1,000 kg
PASTA ALPERCE	0,040 kg
Alperces desidratados	0,100 kg
Uvas passas	0,100 kg
Total	1,240 kg

Açúcar granulado C/S

Processo de elaboração

- Misturar o maçapão com PASTA ALPERCE, as uvas passas e os alperces desidratados.
- Formar bolas pequenas e passar por açúcar granulado.
- Cozer a 240 – 250 °C durante 5 minutos.



Maçapães de chocolate branco e arandos com AROMA LIMÃO EUROPA, PASTA ARANDOS e PASTA LIMÃO

Maçapão-base

Farinha de amêndoas	0,500 kg
Açúcar em pó	0,500 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Ovos ou água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.

Maçapão	1,000 kg
PASTA ARANDOS	0,050 kg
PASTA LIMÃO	0,010 kg
Total	1,060 kg

Chocolate branco C/S

Processo de elaboração

- Misturar o maçapão com PASTA ARANDOS e PASTA LIMÃO.
- Formar bolas pequenas e cobrir com o chocolate branco.



Maçapães de coco e framboesa com AROMA LIMÃO EUROPA, PASTA LEITE DE COCO e PASTA FRAMBOESA

Maçapão-base

Farinha de amêndoas	0,500 kg
Açúcar em pó	0,500 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Ovos ou água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.

Maçapão	1,000 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,050 kg
PASTA FRAMBOESA	0,040 kg
Total	1,090 kg

Açúcar granulado C/S

Processo de elaboração

- Misturar o maçapão com PASTA LEITE DE COCO e PASTA FRAMBOESA.
- Formar bolas pequenas e passar por coco ralado.
- Cozer a 240 – 250 °C durante 5 minutos.



Maçapães de Irish Cream e café com AROMA LIMÃO EUROPA, PASTA IRISH CREAM e PASTA LATTE MACCHIATO

Maçapão-base

Farinha de amêndoas	0,500 kg
Açúcar em pó	0,500 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Ovos ou água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.

Maçapão	1,000 kg
PASTA IRISH CREAM	0,040 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,020 kg
Total	1,060 kg

Açúcar granulado C/S

Processo de elaboração

- Misturar o maçapão com PASTA IRISH CREAM e PASTA LATTE MACCHIATO.
- Formar bolas pequenas e passar por açúcar granulado.
- Cozer a 240 – 250 °C durante 5 minutos.



Maçapães de lima e chocolate branco com AROMA LIMÃO EUROPA e PASTA LIMA

Maçapão-base

Farinha de amêndoas	0,500 kg
Açúcar em pó	0,500 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Ovos ou água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.

Maçapão	1,000 kg
PASTA LIMA	0,040 kg
Drops de chocolate branco	0,100 kg
Total	1,140 kg

Açúcar em pó C/S

Processo de elaboração

- Misturar o maçapão com PASTA LIMA e os drops de chocolate.
- Formar bolas pequenas e passar por açúcar em pó.
- Cozer a 240 – 250 °C durante 5 minutos.



Maçapães de tangerina com AROMA LIMÃO EUROPA e PASTA TANGERINA

Maçapão-base

Farinha de amêndoas	0,500 kg
Açúcar em pó	0,500 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Ovos ou água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.

Maçapão	1,000 kg
PASTA TANGERINA	0,060 kg
Total	1,060 kg

Açúcar em pó C/S

Processo de elaboração

- Misturar o maçapão com PASTA TANGERINA.
- Formar bolas pequenas e passar por açúcar em pó.
- Cozer a 240 – 250 °C durante 5 minutos.



Maçapães de marc de champagne e morango

com AROMA LIMÃO EUROPA, PASTA MORANGO e PASTA MARC DE CHAMPAGNE

Maçapão-base

Farinha de amêndoas	0,500 kg
Açúcar em pó	0,500 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Ovos ou água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.

Maçapão	1,000 kg
PASTA MORANGO	0,020 kg
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	0,050 kg
Total	1,070 kg

Açúcar granulado C/S

Processo de elaboração

- Misturar o maçapão com PASTA MORANGO e PASTA MARC DE CHAMPAGNE.
- Formar bolas pequenas e passar por açúcar granulado.
- Cozer a 240 – 250 °C durante 5 minutos.



Maçapães de laranja e amêndoas caramelizadas

com AROMA LIMÃO EUROPA, PASTA LARANJA e PASTA AMÊNDOAS DE VIENA

Maçapão-base

Farinha de amêndoas	0,500 kg
Açúcar em pó	0,500 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Ovos ou água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.

Maçapão	1,000 kg
PASTA LARANJA	0,040 kg
PASTA AMÊNDOAS DE VIENA	0,025 kg
Total	1,065 kg

Açúcar em pó C/S

Processo de elaboração

- Misturar o maçapão com PASTA LARANJA e PASTA AMÊNDOAS DE VIENA.
- Formar bolas pequenas e passar por açúcar em pó.
- Cozer a 240 – 250 °C durante 5 minutos.



Maçapães de pistácio com PASTA PISTÁCIO POLPA 100

Maçapão-base

Farinha de amêndoas	0,500 kg
Açúcar em pó	0,500 kg
Ovos, água ou claras de ovo (aprox.)	0,060 kg
Total	1,060 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.

Maçapão

Maçapão-base	1,060 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,100 kg
Granulado de pistácio	0,050 kg
Total	1,210 kg

Cobertura

Chocolate branco	0,500 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,100 kg
Total	0,600 kg

- Derreter o chocolate branco e misturar com PASTA PISTÁCIO POLPA 100.

Processo de elaboração

- Misturar o maçapão com PASTA PISTÁCIO POLPA 100 e o granulado de pistácio.
- Formar bolas pequenas de 0,015 kg.
- Cozer a 220 °C durante 5 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir os maçapães com a cobertura e polvilhar com granulado de pistácio ou pistácio em pó.



Maçapães de banana e chocolate com AROMA LIMÃO EUROPA e PASTA BANANA

Maçapão-base

Farinha de amêndoas	0,500 kg
Açúcar em pó	0,500 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Ovos ou água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.

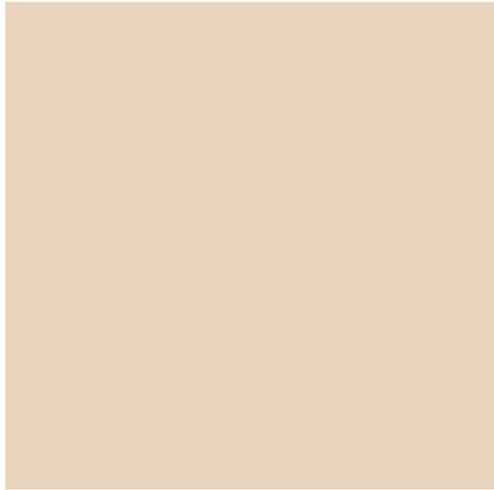
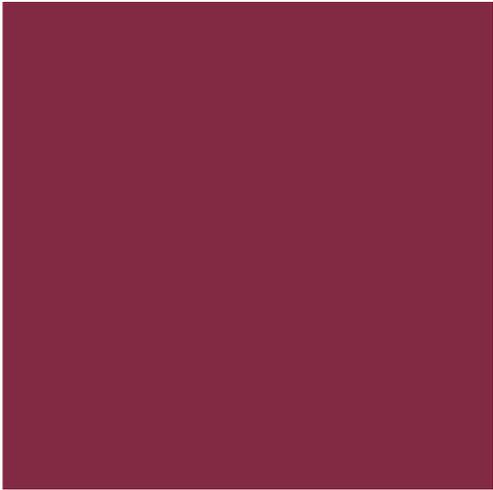
Maçapão	1,000 kg
PASTA BANANA	0,050 kg
Drops de chocolate preto	0,120 kg
Total	1,170 kg

Chocolate branco com corante amarelo	C/S
Cacau em pó	C/S

Processo de elaboração

- Misturar o maçapão com PASTA BANANA e os drops de chocolate.
- Formar bolas pequenas e passar por o chocolate.
- Polvilhar com cacau em pó.





3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



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