
RECEITAS HOOPIES

mini doces



caprichos

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Hoopies de limão

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Ovos	0,800 kg
Óleo vegetal	0,660 kg
CITROPERL	0,010 kg
Água	0,500 kg
<u>Drops de chocolate preto</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	4,370 kg

Calda

Açúcar	0,500 kg
<u>Sumo de limão</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes e ferver.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate preto) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar.
- Dosear aprox. 0,090 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes na calda, colocá-las sobre uma grelha e raiar com BLITZ FONDANT.



Hoopies de laranja e amêndoas com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Ovos	0,800 kg
Óleo vegetal	0,660 kg
PASTA LARANJA	0,080 kg
Água	0,500 kg
Total	4,040 kg

Calda

Açúcar	0,500 kg
Sumo de laranja	0,400 kg
Sumo de limão	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes e ferver.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear 0,085 kg de massa em cada aro e cobrir cada um com amêndoas fatiadas.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes na calda, colocá-las sobre uma grelha e raiar com BLITZ FONDANT aromatizado com PASTA LARANJA.



Hoopies com pistácios

com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Óleo vegetal	0,800 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,100 kg
Água	0,800 kg
<u>Pistácios em pedaços</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	3,900 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os pistácios em pedaços) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os pistácios e misturar.
- Dosear aprox. 0,080 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO, polvilhar com pistácios em pedaços e decorar a gosto.



Hoopies com cenoura e laranja com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Manteiga (mole)	0,700 kg
PASTA LARANJA	0,070 kg
Água	0,800 kg
Cenoura ralada	0,320 kg
<u>Avelãs torradas em pedaços</u>	<u>0,320 kg</u>
Total	4,210 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto a cenoura ralada e as avelãs torradas em pedaços) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar a cenoura e as avelãs e misturar.
- Dosear aprox. 0,085 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Cobrir com BLITZ FONDANT aromatizado com PASTA LARANJA e decorar a gosto.



Hoopies de chocolate, amendoim e caramelo

com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	2,000 kg
Óleo vegetal	0,720 kg
Ovos	0,700 kg
Água	0,440 kg
<u>Amendoins torrados em pedaços</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	4,260 kg

Calda

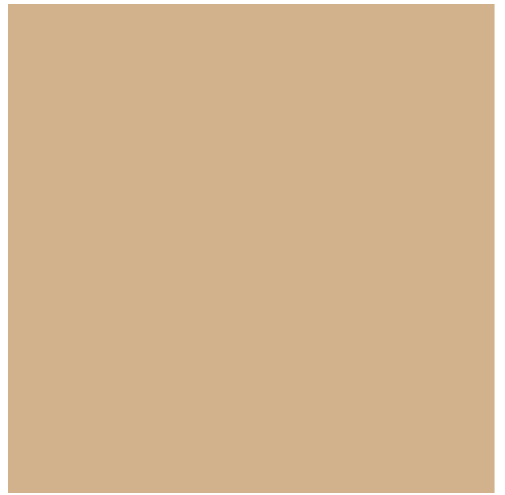
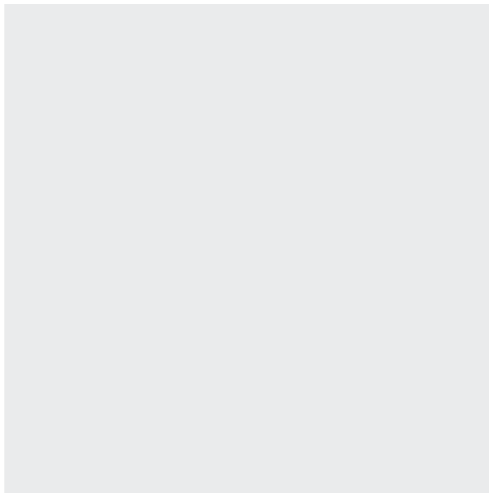
Açúcar	0,500 kg
Água	0,500 kg
<u>PASTA AMÊNDOA TORRADA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

- Misturar o açúcar com a água e ferver. Seguidamente, adicionar PASTA AMÊNDOA TORRADA e misturar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os amendoins torrados em pedaços) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os amendoins e misturar.
- Dosear 0,080 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes na calda, colocá-las sobre uma grelha e raiar com BUTTERKAMELL.





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