

---

# 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

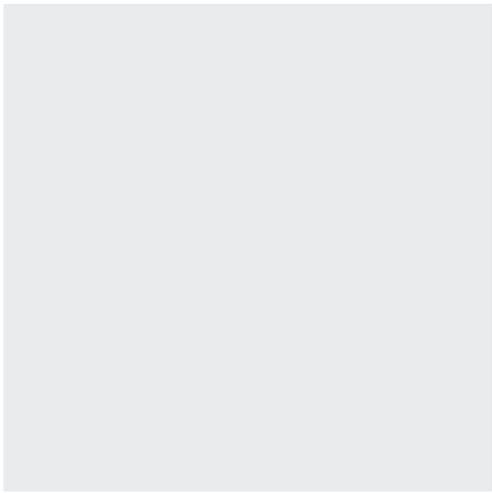
Açúcar	0,500 kg
Água	0,500 kg
<u>PASTA AMÊNDOA TORRADA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

- 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](mailto:info@ireks-iberica.com) | [www.ireks-iberica.com](http://www.ireks-iberica.com)