

---

# RECEITAS

## MINI PLUM CAKE



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



## **Mini plum cake: Seleção de receitas**

- 1/ **Mini plum cake de chocolate**  
com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL
- 2/ **Mini plum cake de café**  
com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL
- 3/ **Mini plum cake com cenoura, amendoins e laranja**  
com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL
- 4/ **Mini plum cake de espelta**  
com MELLA ESPELTA CAKE
- 5/ **Mini plum cake vegano de chocolate**  
com VEGAN CAKE MIX

## Mini plum cake de chocolate com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

MELLA CHOCO MUFFIN	2,500 kg
Ovos	0,900 kg
Óleo vegetal	0,875 kg
Água	0,550 kg
<u>Drops de chocolate</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	5,325 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os drops de chocolate) durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar os drops de chocolate no final da mistura.
- Dosear aprox. 0,150 kg de massa em formas para plum cake.
- Cortar longitudinalmente com uma raspa plástica untada com óleo e cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos com o registo fechado. Abrir o registo decorridos 10 minutos desde o início da cozedura.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Pintar com SCHOKOLADINO.



## Mini plum cake de café com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

### Mistura de água e café

Café descafeinado moído	0,100 kg
Água	0,300 kg
<b>Total</b>	<b>0,400 kg</b>

- Misturar o café com a água, levar à ebulição e deixar arrefecer.

### Massa

MELLA MUFFIN	2,500 kg
Ovos	0,875 kg
Óleo vegetal	0,875 kg
Mistura de água e café (fria)	0,400 kg
Água	0,625 kg
<b>Total</b>	<b>5,275 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear aprox. 0,150 kg de massa em formas para plum cake.
- Cortar longitudinalmente com uma raspa plástica untada com óleo e cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos com o registo fechado. Abrir o registo decorridos 10 minutos desde o início da cozedura.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Cobrir com BLANCOLADINO e polvilhar com cacau.



# Mini plum cake com cenoura, amendoins e laranja

## com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 37 peças

MELLA MUFFIN	2,500 kg
Ovos	0,875 kg
Óleo vegetal	0,875 kg
PASTA LARANJA	0,100 kg
Água	0,525 kg
Cenoura ralada	0,500 kg
<u>Amendoins torrados em pedaços</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	5,625 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto a cenoura ralada e os amendoins torrados em pedaços) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar a cenoura e os amendoins no final da mistura.
- Dosear aprox. 0,150 kg de massa em formas para plum cake.
- Cortar longitudinalmente com uma raspa plástica untada com óleo e cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos com o registo fechado. Abrir o registo decorridos 10 minutos desde o início da cozedura.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Pintar com cobertura de avelãs e raiar com SCHOKOLADINO.



## Mini plum cake de espelta com MELLA ESPELTA CAKE

Receita para 36 peças

MELLA ESPELTA CAKE	3,000 kg
Óleo vegetal	1,200 kg
Água	1,200 kg
Total	5,400 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,150 kg de massa em formas para plum cake.
- Cozer a 180 °C durante 30 – 35 minutos.



## Mini plum cake vegano de chocolate com VEGAN CAKE MIX

Receita para aprox. 14 peças

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Cacau em pó	0,100 kg
Açúcar em pó	0,100 kg
Água	0,650 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,150 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Dosear 0,150 kg de massa em formas para plum cake.
- Cortar longitudinalmente com uma raspa plástica untada com óleo e cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir o registo decorridos 10 – 15 minutos desde o início da cozedura.
- Decorar a gosto.



