
RECEITAS PÁSCOA

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Páscoa:

Seleção de receitas

- 1/ **Barrinhas de cenoura** com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL
- 2/ **Bolachas suíças de Páscoa “Spitzbuben”** com MELLA COOKIE
- 3/ **Brioche da Páscoa** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 5/ **Brioche da Páscoa** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 6/ **Cake de cenoura** com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL
- 7/ **Cake de cenoura com creme de queijo cremoso e natas** com MELLA MUFFIN, LA VÉNUS, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 9/ **Cesto da Páscoa** com REX CHÍA
- 10/ **Coelhinhos da Páscoa** com MELLA CHOUX
- 11/ **Coelhinhos de brioche** com MELLA BRIOCHE e DREIDOPPEL
- 12/ **Colomba** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 14/ **Cookies “Funny Bunny”** com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL
- 16/ **Cookies “Sweetie Tweety”** com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL
- 18/ **Folar** com MELLA BRIOCHE e CITROPERL
- 19/ **Hoopies com cenoura e laranja** com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL
- 20/ **Hoopies de chocolate** com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL
- 21/ **Pinza** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 23/ **Hot cross buns** com MELLA-HT-SUPERSOFT e LEBKUCHEN
- 25/ **Kulitsch** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 26/ **Muffins veganos com frutos secos e cenoura** com VEGAN CAKE MIX
- 27/ **Trança da Páscoa** com MELLA-HT-SUPERSOFT e AROMA CANELA
- 28/ **Tranças de brioche com gengibre** com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Barrinhas de cenoura com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Base de pão-de-ló

Farinha de espelta	0,250 kg
MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,450 kg
Açúcar mascavado	0,200 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,150 kg
LEBKUCHEN	0,036 kg
MELLA TRIEB	0,015 kg
Água	0,550 kg
Cenoura ralada	0,600 kg
Total	3,251 kg

Creme de queijo fresco

FOND ROYAL NEUTRO	0,130 kg
Água a 25 °C	0,130 kg
Queijo fresco	0,700 kg
Total	0,960 kg

- Misturar FOND ROYAL NEUTRO com a água. Seguidamente, adicionar o queijo fresco e misturar durante 3 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da base de pão-de-ló (exceto a cenoura ralada) na batedeira com a raquete durante 3 minutos. Seguidamente, adicionar a cenoura e misturar mais 1 minuto.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 190 °C durante 30 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Estender o creme de queijo sobre a base de pão-de-ló.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto.



Bolachas suíças de Páscoa “Spitzbuben” com MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	5,000 kg
Manteiga	2,000 kg
Maçapão em pasta	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Total	8,500 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 2 – 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura, cortar peças com uma corta massas em forma de coelhinhos e ovos de Páscoa e colocá-las em tabuleiros com papel de forno. Seguidamente, cortar uma em cada duas peças com um corta massas mais pequeno em forma de círculo, coração, etc.
- Cozer a 190 °C durante 10 – 12 minutos.
- Ao sair do forno, untar as bases com compota do sabor desejado e polvilhar a parte superior com açúcar em pó, unir as duas peças e rechear os espaços com compota.



Brioques da Páscoa com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Coelhinhos

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Ovos	0,260 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,020 kg
ORAPERL	0,010 kg
Levedura	0,370 kg
Água (aprox.)	2,300 kg
Total	9,360 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Laminar uma “manta” com 8 mm de espessura, cortar peças com um corta massas em forma de coelho e decorar com um ovo e groselhas para os olhos (opcional).
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Pintar com uma mistura de gema de ovo e água (1:1) e cozer a 200 °C durante cerca de 10 minutos (segundo o tamanho das peças).



Pintinhos e coelhinhos

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Ovos	0,260 kg
TRISAN	0,020 kg
Levedura	0,370 kg
Água (aprox.)	2,300 kg
Total	9,350 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar 5 minutos.
- Formar as peças em forma de pintinho ou coelhinho e pressionar duas uvas passas para os olhos.
- Fermentar durante cerca de 80 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Pintar com uma mistura de gema de ovo e água (1:1) e cozer a 200 °C durante cerca de 8 minutos.



Brioche da Páscoa

com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Manteiga	1,500 kg
Ovos	1,500 kg
Açúcar	0,800 kg
Levedura	0,700 kg
AROMA MANTEIGA	0,100 kg
Água (aprox.)	3,600 kg
Sultanas	4,000 kg
Granulado de amêndoa torrado	2,000 kg
Total	26,200 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as sultanas e o granulado de amêndoa torrado) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar as sultanas e o granulado de amêndoa 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.
- Colocar as peças em tabuleiros, pressionar ligeiramente e fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, pintar com ovo e fazer um corte em cruz.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos com o registo aberto.
- Ao sair do forno, pintar com manteiga clarificada, decorar com açúcar e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.



Cake de cenoura com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Cenoura ralada (escorrida)*	0,500 kg
Ovos	0,450 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Farinha de trigo	0,200 kg
Açúcar mascavado	0,100 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,100 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
LEBKUCHEN	0,006 kg
Total	2,426 kg

* Se a cenoura está pouco hidratada, recomenda-se a adição de 0,100 kg de água.

Creme de queijo

Água (morna)	0,130 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,130 kg
Queijo cremoso	0,700 kg
Total	0,960 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO.
- Incorporar pouco a pouco o queijo cremoso e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogênea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 60 minutos e deixar arrefecer.
- Estender e alisar o creme de queijo por cima e decorar com cenouras de maçapão.



Cake de cenoura com creme de queijo cremoso e natas com MELLA MUFFIN, LA VÉNUS, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 4 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Cenoura ralada (escorrida)*	0,850 kg
Ovos	0,720 kg
Óleo vegetal	0,480 kg
Farinha de trigo	0,330 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,200 kg
Açúcar mascavado	0,180 kg
MELLA TRIEB	0,030 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
Total	4,000 kg

* Se a cenoura está pouco hidratada, recomenda-se a adição de 0,100 kg de água.

Creme de queijo cremoso e natas

Natas	2,500 kg
Queijo cremoso tipo quark	2,000 kg
LA VÉNUS	0,600 kg
Açúcar	0,200 kg
Total	5,300 kg

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

Crumble de chocolate

MELLA COOKIE	1,150 kg
Manteiga	0,500 kg
Cacau em pó	0,075 kg
Total	1,725 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.
- Repartir o crumble em tabuleiros.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogênea.
- Estender e alisar 1,000 kg de massa em cada tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Estender e alisar o creme de queijo cremoso e natas por cima, polvilhar com o crumble de chocolate e guardar no frigorífico.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar com cenouras de maçapão.



Cesto da Páscoa com REX CHÍA

Farinha de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	5,500 kg
Total	15,700 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Repouso em bloco: 25 minutos.
- Dividir em peças de 0,100 kg e formar barras.
- Entrançar três barras, formar um anel e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Pintar com ovo, colocar um ovo cozido colorido e polvilhar com sésamo e açúcar perlado.
- Cozer a 180 °C (com vapor) durante 28 minutos.



Coelhinhos da Páscoa com MELLA CHOUX

MELLA CHOUX	0,500 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
Água (40 – 50 °C)	0,850 kg
Total	1,500 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade média durante 5 minutos.
- Tender com um saco de pasteleiro em tabuleiros previamente untados com o desmoldante SEPA-WAX 500.
- Cozer a 220 °C durante 25 minutos (segundo o tamanho das peças).
- Rechear as peças com diversos recheios e decorar com fondant para formar coelhinhos.



Coelhinhos de brioche com MELLA BRIOCHE e DREIDOPPEL

Massa

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Açúcar	0,300 kg
TRISAN	0,025 kg
Levedura	0,350 kg
Água	2,200 kg
Manteiga	0,500 kg
Total	8,375 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a manteiga) até conseguir uma massa fina e elástica. Seguidamente, adicionar a manteiga e amassar até homogeneizar.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir na massa em empelos de 2,400 kg e bolear.
- Repouso em bloco: 10 – 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg), bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Formar barras largas de 45 – 50 cm.
- Formar os coelhinhos e pintar com ovo.
- Dispor no centro da figura recheio de amêndoa e polvilhar com açúcar granulado.
- Fermentar durante cerca de 120 minutos
- Cozer a 240 – 260 °C durante cerca de 9 minutos.



Colomba

com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,000 kg
Total	20,640 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,640 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,200 kg
Mel	1,500 kg
TRISAN	0,100 kg
ORAPERL	0,120 kg
Gema de ovo	2,000 kg
Manteiga (mole)	4,200 kg
ORANGEAT	6,000 kg
Total	36,960 kg

Cobertura de decoração

Farinha de amêndoas	3,000 kg
Açúcar	3,000 kg
PASTA AMÊNDOA TORRADA	0,300 kg
EISAN	0,200 kg
Água (aprox.)	1,400 kg
Total	7,900 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 3 minutos em velocidade lenta e 6 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa homogênea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 120 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até dobrar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar, o mel, TRISAN e ORAPERL em velocidade lenta durante 12 minutos. Depois de 6 minutos, adicionar as gemas pouco a pouco até conseguir uma massa homogênea.
- Amassar 8 minutos em velocidade rápida adicionando a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e elástica.
- No final da amassadura, adicionar ORANGEAT e misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 90 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão, pesagem e forma para colombas de 0,500 kg:
 - Peças de 0,275 kg para o corpo
 - Peças de 0,185 kg para as asas
- Alongar ligeiramente as duas massas, colocar a peça das asas no centro da forma e por cima, em forma de cruz, a peça do corpo.
- Fermentar durante 120 – 150 minutos (até que chegue à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Com um saco de pasteleiro com boquilha plana, cobrir com 0,090 kg – 0,100 kg de cobertura por peça.
- Decorar com amêndoas cruas com pele e açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C durante 30 – 35 minutos. Em ambos os casos, abrir o registo decorridos 20 minutos desde o início da cozedura. A colomba cozida deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas e embalar.



Cookies “Funny Bunny” com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL

Cookies com chocolate e banana

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
PASTA BANANA	0,050 kg
Água (aprox.)	0,050 kg
<u>Drops de chocolate de leite</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,650 kg

Pedaços de banana desidratados

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os drops de chocolate de leite) até conseguir uma massa homogênea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os pedaços de banana desidratados, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplainar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, decorar a gosto.



Cookies com arandos vermelhos

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
ORAPERL	0,010 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Arandos vermelhos desidratados

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os arandos vermelhos desidratados, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, raiar com BLANCOLADINO.



Cookies “Sweetie Tweety” com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL

Cookies de limão com chocolate branco

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
CITROPERL	0,010 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Drops de chocolate branco

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os drops de chocolate branco, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, decorar a gosto.



Cookies de tangerina com chocolate

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
PASTA TANGERINA	0,040 kg
Água (aprox.)	0,050 kg
Drops de chocolate	0,250 kg
Total	1,690 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os drops de chocolate) até conseguir uma massa homogênea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, decorar a gosto.



Folar

com MELLA BRIOCHE e CITROPERL

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Mel	1,000 kg
Anis	0,050 kg
CITROPERL	0,020 kg
Canela	0,100 kg
Levedura	0,600 kg
Água	4,500 kg
Total	16,270 kg

Cascas de cebola	q.b.
Ovos	q.b.

- Cozer os ovos com as cascas de cebola.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 12 minutos até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 0,400 kg, bolear e colocar os ovos por cima. Decorar o folar com a massa restante.
- Fermentar durante 24 horas em câmara de fermentação a 4 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo e cozer a 180 °C (sem vapor) durante 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com mel.



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
Avelãs torradas em pedaços	0,320 kg
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 cobertura aromatizada com PASTA LARANJA e decorar a gosto.



Hoopies de chocolate com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

MELLA CHOCO MUFFIN	2,000 kg
Óleo vegetal	0,720 kg
Ovos	0,700 kg
AROMA CANELA	0,010 kg
Água	0,440 kg
<u>Drops de chocolate branco</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	4,270 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate branco) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogênea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate branco e misturar.
- Dosear 0,080 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir com cobertura de chocolate de leite e decorar a gosto.



Pinza

com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Esponja

Farinha de trigo	1,000 kg
Levedura	0,050 kg
Água	1,000 kg
Total	2,050 kg

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco 2 horas à temperatura ambiente.

Massa

Farinha de trigo de média força	4,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,050 kg
Manteiga	0,750 kg
Açúcar	0,400 kg
Ovos	0,375 kg
Gema de ovo	0,125 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,050 kg
AROMA BAUNILHA EUROPA	0,030 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,030 kg
Levedura	0,200 kg
Leite (aprox.)	1,050 kg
Total	10,060 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,400 kg.
- Colocar as peças em tabuleiros lubrificados (deixando espaço entre elas) e fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, pintar com ovo, fazer três cortes com uma tesoura e acabar de fermentar.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 30 minutos com o registo aberto.



Hot cross buns

com MELLA-HT-SUPERSOFT e LEBKUCHEN

Massa

Farinha de trigo	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Manteiga / Margarina	0,375 kg
Açúcar	0,200 kg
LEBKUCHEN*	0,025 kg
Levedura	0,175 kg
Leite (aprox.)	1,000 kg
Total	5,025 kg

* Mistura de especiarias em pó

Recheio

Sultanas**	0,375 kg
Corintos**	0,375 kg
ORANGEAT / ZITRONAT	0,190 kg
Total	0,940 kg

** Lavadas e escorridas

Massa para cruces

Farinha de trigo mole	0,250 kg
Margarina	0,075 kg
Água a 50 °C	0,188 kg
Total	0,513 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes da massa até conseguir uma massa fina e elástica. No final da amassadura, adicionar o recheio e amassar em velocidade lenta 2 minutos até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual à temperatura da massa.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,060 kg.
- Colocar as peças (deixando espaço entre elas) em formas retangulares untadas.

- Fermentar até alcançar o dobro do seu volume a 30 °C e 75% H.R.
- Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, pintar com ovo e fazer as cruces com um saco de pasteiro.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 15 minutos.



Kulitsch

com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Esponja

Farinha de trigo	1,000 kg
Levedura	0,050 kg
Água	1,000 kg
Total	2,050 kg

- Misturar os ingredientes 4 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco 2 horas à temperatura ambiente.

Massa

Farinha de trigo de média força	4,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,050 kg
Açúcar	0,550 kg
Manteiga	0,900 kg
Gemas de ovo	0,150 kg
Levedura	0,200 kg
Leite (aprox.)	1,550 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,030 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,030 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,050 kg
Sultanas (maceradas com brande)	1,000 kg
Amêndoas fatiadas	0,250 kg
Total	11,760 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. No final da amassadura, adicionar as sultanas e as amêndoas fatiadas.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Deixar fermentar em formas redondas de 14 cm de diâmetro e pintar com ovo.
- Cozer a 180 °C (com o registo aberto) durante cerca de 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, decorar com cobertura e as iniciais XB.



Muffins veganos com frutos secos e cenoura

com VEGAN CAKE MIX

Receita para 24 peças

Massa

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Granulado de avelã torrado	0,250 kg
Cenoura ralada	0,250 kg
Água	0,500 kg
Total	2,350 kg

Topping

Nozes em pedaços	0,250 kg
Avelãs inteiras	0,250 kg
Total	0,500 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa homogênea.
- Dosear 0,095 kg de massa em formas para tulipa e repartir uniformemente cerca de 0,020 kg de topping por cima.
- Cozer a 190 °C (com pouco vapor) durante 30 – 35 minutos.

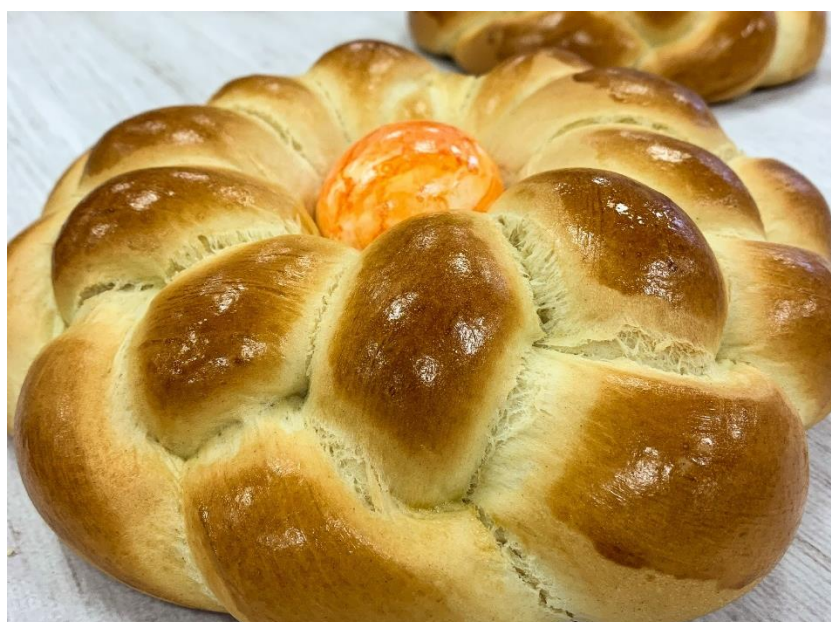


Trança da Páscoa com MELLA-HT-SUPERSOFT e AROMA CANELA

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Manteiga	1,600 kg
Ovos	1,000 kg
Açúcar	0,700 kg
AROMA CANELA	0,050 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	4,000 kg
Total	20,050 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 10 minutos.
- Dividir peças de 0,150 kg, formar barras e deixar repousar alguns minutos.
- Entrançar três barras, formar um anel e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 70% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, pintar com ovo e colocar um ovo cozido colorido (opcional).
- Voltar a pintar com ovo e cozer a 200 °C durante cerca de 30 minutos com o registo aberto.



Tranças de brioche com gengibre com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para 8 peças

Massa

Farinha de trigo	2,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,400 kg
Cenoura ralada	0,600 kg
Manteiga	0,300 kg
Ovos	0,200 kg
Açúcar	0,140 kg
PASTA GENGIBRE	0,120 kg
TRISAN	0,020 kg
Levedura	0,140 kg
Água (aprox.)	0,280 kg
Total	4,200 kg

Cobertura

Cobertura	0,840 kg
AROMA RUM EUROPA	0,005 kg
Água	0,120 kg
Total	0,965 kg

- Misturar os ingredientes e ferver durante 2 – 3 minutos.

Pistácios em pedaços	0,080 kg
Cenouras de maçã	aprox. 24 unidades

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 peças de 0,130 kg, formar barras e deixar repousar alguns minutos.
- Entrançar quatro barras e colocar as peças em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 70% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, pintar com ovo e deixar secar à temperatura ambiente.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 25 minutos com o registo aberto e deixar arrefecer.
- Cobrir com a cobertura e decorar a gosto.



Cruzar cada duas barras, de modo que uma fique por baixo e a outra por cima.



Colocar cada barra inferior por cima da superior quatro vezes.



Repetir o processo anterior no sentido oposto.



Com cuidado, colocar as extremidades das barras por baixo da peça.



