
RECEITAS

DIA DOS NAMORADOS

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Dia dos namorados: Seleção de receitas

- 1/ **Corações com chia**
com REX CHÍA
- 2/ **“Coração”**
com IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS
- 4/ **“Coração”**
com IREKS-ÖKOSAUER, MALTA BACKEXTRAKT e IREKS UNI PLUS
- 6/ **Cake de São Valentim**
com VEGAN CAKE MIX e DREIDOPPEL
- 8/ **Cupcakes de São Valentim**
com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL
- 9/ **Bolachas de São Valentim**
com MELLA COOKIE
- 10/ **Coração de espelta com creme e frutas**
com MELLA ESPELTA CAKE
- 11/ **Berlinas com gel de rosa e champagne**
com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 13/ **Drip cake de chocolate e framboesa**
com MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT e DREIDOPPEL
- 15/ **Bolo coração**
com MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUS e DREIDOPPEL
- 17/ **Brownies em branco e rosa**
com MELLA CHOCO MUFFIN, CHEESECAKE MIX e DREIDOPPEL

Corações com chia 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

Topping

Sêmola de milho amarelo e sésamo (2-1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,200 kg.
- Repouso após bolear: 5 – 10 minutos.
- Formar as peças em forma de lágrima, humedecer e decorar com o topping. Seguidamente, unir lateralmente cada duas peças formando um coração.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 235 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 30 minutos.



“Coração”

com IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS



Farinha de trigo	8,000 kg
Farinha de centeio	1,500 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,150 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água, aprox.	7,000 l
Total	17,100 kg

Tempo de amassadura:	4 + 4 minutos, amassadeira em espiral
Temperatura da massa:	aprox. 27 °C
Repouso em bloco:	aprox. 30 minutos
Peso das peças:	2 x 0,375 kg
Repouso após bolear:	aprox. 5 minutos
Fermentação final:	fermentação controlada durante a noite a 5 °C
Temperatura da forno:	240 °C, baixando, com vapor
Tempo de cozedura:	30 – 35 minutos

Processo de elaboração: Após o repouso em bloco, pesar as peças e bolear com farinha de trigo. Depois do repouso após bolear, formar as peças em forma de lágrima e colocá-las com a enroladura para cima em telas ligeiramente enfarinhadas. Seguidamente, unir duas peças formando um coração, pressionar ligeiramente e fermentar em câmara de fermentação controlada. Depois de fermentadas, deixar repousar as peças durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente e virar no descarregador. Humedecer ligeiramente com água, colocar o desenho desejado por cima, peneirar com farinha de trigo e fazer dois cortes de decoração. Seguidamente, cozer com vapor.

“Coração”

com IREKS-ÖKOSAUER, MALTA BACKEXTRAKT
e IREKS UNI PLUS



Farinha de centeio	8,000 kg
Farinha de trigo	2,000 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,360 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água, aprox.	7,900 l
Total	18,910 kg

Tempo de amassadura:	6 + 2 minutos, amassadeira em espiral
Temperatura da massa:	aprox. 27 °C
Repouso em bloco:	aprox. 60 minutos
Peso das peças:	1,500 kg
Repouso após bolear:	nenhum
Fermentação final:	40 – 50 minutos à temperatura ambiente
Temperatura da forno:	260 °C, baixando, com vapor
Tempo de cozedura:	50 - 60 minutos

Processo de elaboração: Após o repouso em bloco, pesar as peças, bolear e decorar com farinha de centeio. Cortar o terço superior das peças bem enfarinhadas com a faca e formar uma ponta na parte inferior. Colocar com a enroladura para baixo no descarregador e deixar fermentar à temperatura ambiente. Depois de fermentadas, cozer com vapor.

Cake de São Valentim com VEGAN CAKE MIX y DREIDOPPEL

Massa base vegana

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Água	0,450 kg
Total	1,750 kg

Creme vegana

Natas vegetais (40% M.G.)	1,000 kg
Açúcar	0,200 kg
PÁSTA BAUNILHA BOURBON	0,025 kg
Total	1,225 kg

- Misturar os ingredientes em velocidade rápida durante 5 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Dosear entre 0,320 kg e 0,350 kg de massa em formas desejadas.
- Cozer a 165 °C durante 30 – 35 minutos.

Cake com morangos

Massa base vegana	0,350 kg
Creme vegana	0,100 kg
Morangos	0,120 kg
Gelatina	0,100 kg
Total	0,670 kg

- Estender a creme vegana sobre a massa base vegana já cozida.
- Cobrir a superfície com morangos e pintar com gelatina.

Cake cremoso com morangos e chocolate

Massa base vegana	0,350 kg
Creme vegana	0,320 kg
Morangos	0,090 kg
Lascas de chocolate	0,002 kg
Gelatina	0,060 kg
Total	0,822 kg

- Verter pontos de creme vegana sobre a massa base vegana já cozida, exceto no centro.
- Dispor morangos no centro e pintar com gelatina.
- Polvilhar lascas de chocolate por o margem.

Cake cremoso con fresas

Masa base vegana	0,350 kg
Crema vegana	0,080 kg
Fresas	0,080 kg
Gelatina	0,070 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,580 kg

- Verter pontos de creme vegana sobre a massa base vegana já cozida, exceto no centro.
- Dispor morangos no centro e pintar com gelatina.



Cupcakes de São Valentim com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Massa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,340 kg
Água	0,160 kg
Total	2,000 kg

Massa de iogurte

CHEESECAKE MIX	0,250 kg
Água a 45 °C	0,250 kg
Iogurte 10% M.G.	0,425 kg
Total	0,925 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear a massa em formas.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 20 minutos. Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado.
- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o iogurte e bater durante 3 minutos. Seguidamente, aromatizar a mistura com PASTA ROSA o PASTA FRAMBOESA e aguardar alguns minutos.
- Assim que as massas tenham adquirido textura, cobrir os cupcakes com a massa de iogurte e decorar ao gosto.



Bolachas de São Valentim com MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Ovos	0,100 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,500 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os ovos) na batedeira com a raquete em velocidade lenta até conseguir uma massa homogénea. Adicionar os ovos e misturar a velocidade rápida durante 1 minuto.
- Guardar no frigorífico umas horas.
- Laminar uma “manta” com a espessura desejada (aprox. 5 mm), cortar peças com corta massas do forma de coração e colocá-las em tabuleiros.
- Cozer a 200 °C até que as bolachas adquiram um tom dourado.
- Decorar com fondant.



Coração de espelta com creme e frutas com MELLA ESPELTA CAKE

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Avelãs torradas moídas	0,150 kg
Água	0,400 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,950 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNIUS	0,400 kg
Água	1,000 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,400 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender a massa numa forma em forma de coração.
- Cozer a 180 °C durante 11 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, decorar com o creme pasteleiro e frutos vermelhos.



Berlinas com gel de rosa e champagne com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para 30 peças

Massa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Ovos	0,250 kg
Levedura	0,070 kg
Água	0,220 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,540 kg

Gel de rosa e champagne

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA ROSA	0,020 kg
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	0,025 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,545 kg

- Misturar os ingredientes e reservar num saco de pasteleiro até à sua utilização.

Cobertura de decoração

Cobertura	0,900 kg
Água	0,090 kg
PASTA ROSA	0,045 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,035 kg

- Misturar os ingredientes.

Granulado de pistácio q.b.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,540 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg) e bolear.
- Fermentar durante cerca de 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar que as peças formem corpo num local fresco durante uns minutos.
- Fritar em óleo ou gordura vegetal a 170 °C durante 3 minutos de cada lado e deixar escorrer o excesso de gordura sobre um papel absorvente.
- Injetar o gel de rosa e champagne, cobrir com a cobertura de decoração e decorar com granulado de pistácio.



Drip cake de chocolate e framboesa

com MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT e DREIDOPPEL

Receita para 1 bolo (18 cm de diâmetro)

Massa quebrada

MELLA COOKIE	0,250 kg
Manteiga	0,100 kg
Ovos	0,050 kg
Total	0,400 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar um disco (18 cm de diâmetro) e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	0,300 kg
Ovos	0,240 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,010 kg
Manteiga (líquida)	0,030 kg
Total	0,580 kg

- Bater os ingredientes (exceto a manteiga líquida) em velocidade rápida durante 6 – 7 minutos. Seguidamente, adicionar a manteiga e misturar.
- Dosear a massa num aro com 18 cm de diâmetro.
- Cozer a aprox. 180 °C durante cerca de 30 minutos.

Creme de manteiga

Manteiga (mole)	0,500 kg
BLANCOLADINO	0,500 kg
Total	1,000 kg

- Bater os ingredientes em velocidade rápida até homogeneizar.

Recheio

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
PASTA FRAMBOESA	0,030 kg
Total	0,230 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Framboesas congeladas em pedaços	0,200 kg
----------------------------------	----------

Merengue

EISAN	0,015 kg
Açúcar	0,200 kg
Água	0,100 kg
<u>PASTA FRAMBOESA</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,335 kg

- Bater EISAN, o açúcar e a água em velocidade rápida durante cerca de 5 minutos e aromatizar com PASTA FRAMBOESA.
- Repartir o merengue num tabuleiro e deixar secar a 50 °C até ao dia seguinte.

Decoração

Creme de manteiga (PASTA FRAMBOESA)

Merengue

Macarons

Framboesas frescas

BLANCOLADINO	0,150 kg
Manteiga de cacau	0,020 kg

Processo de elaboração

- Cortar o pão-de-ló em cinco bases, aplicar um pouco de creme de manteiga sobre a massa quebrada, colocar a primeira base por cima e estender 0,050 kg de recheio.
- Verter 0,100 kg de creme de manteiga e repartir 0,050 kg de framboesas congeladas por cima.
- Repetir o processo criando camadas com as restantes bases, creme de manteiga e recheio, recobrir o bolo com creme de manteiga e decorar a gosto.



Bolo coração

com MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUUS e DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Ovos	0,400 kg
TRISAN	0,003 kg
AROMA BAUNILHA EUROPA	0,008 kg
Manteiga (derretida)	0,100 kg
Total	1,011 kg

- Bater os ingredientes (adicionando a manteiga no final), estender em tabuleiros com 0,5 cm de espessura e cozer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.
- Cortar peças em forma de coração.

Recheio

Natas líquidas	0,500 kg
Leite inteiro	0,250 kg
LA VÉNUUS	0,200 kg
Leite condensado	0,100 kg
Creme de leite	0,100 kg
Leite em pó	0,050 kg
Gelatina neutra	0,008 kg
Água (à temperatura ambiente)	0,045 kg
Total	1,253 kg

- Hidratar a gelatina com água e dissolver no micro-ondas.
- Bater as natas líquidas e reservar.
- Bater os ingredientes restantes durante 3 minutos, adicionar as natas e a gelatina e bater 3 minutos mais.

Processo de elaboração

- Montar o bolo intercalando 2 corações de pão-de-ló e dosear pontos de recheio no meio e na superfície.
- Deixar arrefecer no congelador (opcional, mas facilita o trabalho).
- Decorar com macarons e morangos frescos.



Brownies em branco e rosa

com MELLA CHOCO MUFFIN, CHEESECAKE MIX e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
Total	1,460 kg

Creme de queijo

CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Açúcar	0,025 kg
Água a 45 °C	0,375 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,375 kg
Queijo fresco	0,300 kg
Total	1,450 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com água quente e o açúcar. Seguidamente, adicionar o resto de ingredientes e misturar durante 4 minutos a velocidade rápida.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, estender e alisar o creme de queijo por cima.
- Marmorear com MARMORIA CEREJA AMARENA e guardar no frigorífico, no mínimo, 3 horas.



