
RECEITAS BOLACHAS NATALÍCIAS

MELA
COOKIE

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Biscoitos meia-lua de avelã “Nuss-Kipferl” com MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,500 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,300 kg
Ovos	0,100 kg
Sal	0,003 kg
Total	1,903 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 2 – 3 minutos até conseguir uma massa homogênea e deixar repousar a frio até ao dia seguinte.
- Dividir a massa em peças de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Arredondar as peças, alongá-las suavemente com ponta (dando forma de meia-lua) e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 200 °C durante 10 – 12 minutos.
- Ao sair do forno e a quente, decorar os biscoitos meia-lua com açúcar baunilhado e polvilhar com açúcar em pó anti-humidade (opcional).



Bolachas natalícias de manteiga com MELLA COOKIE e CHRISTSTOLLEN

MELLA COOKIE	10,000 kg
Manteiga	4,000 kg
Açúcar	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
CHRISTSTOLLEN	0,060 kg
Sal	0,030 kg
Leite	0,500 kg
Total	16,090 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 4 minutos até conseguir uma massa homogénea e deixar repousar a frio até ao dia seguinte.
- Laminar uma “manta” com a espessura desejada, cortar peças com corta massas da forma desejada e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 200 °C durante 10 – 12 minutos com o registo aberto.



Bolachas natalícias suíças “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 um corta massas redondo (10 cm de diâmetro) 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.



Biscoitos meia-lua de baunilha “Vanillekipferl” com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,680 kg
Amêndoas picadas	0,350 kg
Ovos	0,050 kg
TRISAN	0,005 kg
Total	2,085 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 2 – 3 minutos.
- Dividir a massa em peças de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Arredondar as peças, alongá-las suavemente com ponta (dando forma de meia-lua) e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 200 °C durante 8 – 12 minutos.
- Ao sair do forno e a quente, decorar os biscoitos meia-lua com açúcar granulado.



Bolachas de amêndoa e maçapão com MELLA COOKIE e LA VÉNUS

Massa

MELLA COOKIE	1,500 kg
Manteiga	0,600 kg
Ovos	0,150 kg
Total	2,250 kg

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Laminar uma “manta” de 3,5 mm de espessura, cortar peças com corta massas redondo de 8 cm de diâmetro e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.

Creme de maçapão

Pasta de maçapão	1,600 kg
Farinha de amêndoa	0,800 kg
LA VENUS	0,500 kg
Ovos	0,500 kg
Água	0,500 kg
Total	3,900 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dispor o creme num saco pasteleiro com boquilha frisada e reservar.

Processo de elaboração

- Verter a creme de maçapão por cima dos discos de massa.
- Deixar repousar durante 60 minutos.
- Cozer a 190 °C durante 12 – 15 minutos.
- Pintar com NAPPAGE NEUTRO e preencher o centro das bolachas com a compota desejada.



Bolachas natalícias com MELLA COOKIE e LEBKUCHEN

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Açúcar	0,100 kg
Ovos	0,050 kg
LEBKUCHEN	0,020 kg
Sal	0,003 kg
Leite	0,050 kg
Total	1,623 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes com a metade do MELLA COOKIE até conseguir uma massa homogênea. Adicionar o MELLA COOKIE restante e misturar bem.
- Guardar no frigorífico umas horas.
- Laminar uma “manta” com a espessura desejada (aprox. 5 mm), cortar peças com corta massas do tamanho e forma desejados e colocá-las em tabuleiros.
- Levar ao forno a aprox. 180 °C até que as bolachas adquiram um tom dourado.
- Decorar com cobertura e decoração de açúcar.

Fazer um buraco antes de levar ao forno para usar como decoração para a árvore de Natal.



Sortido de bolachas natalícias com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Bolachas de manteiga e amêndoa (receita para aprox. 120 peças)

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mel	1,000 kg
Granulado de amêndoa torrado	0,600 kg
ORANGEAT	0,300 kg
Manteiga	0,250 kg
Rum	0,100 kg
LEBKUCHEN	0,030 kg
Total	4,780 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea e deixar arrefecer bem no frigorífico.
- Laminar uma “manta” e cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cozer a 210 °C durante 8 – 10 minutos com o registo aberto e deixar arrefecer.
- Mergulhar um terço das bolachas na cobertura de chocolate preto e decorar com granulado de amêndoa torrado.

Bolachas de manteiga e avelã (receita para aprox. 100 peças)

Massa

MELLA COOKIE	2,500 kg
Manteiga	0,800 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,100 kg
Ovos	0,500 kg
Total	3,900 kg

Cobertura de avelãs

Cobertura de chocolate branco	1,000 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,060 kg
Total	1,060 kg

- Misturar os ingredientes e aquecer no micro-ondas até derreter.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea e deixar arrefecer bem no frigorífico.
- Laminar uma “manta” e cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cozer a 210 °C durante 8 – 10 minutos com o registo aberto e deixar arrefecer.
- Mergulhar metade das bolachas diagonalmente na cobertura de avelãs.

Bolachas de manteiga e gengibre (receita para aprox. 90 peças)

MELLA COOKIE	2,500 kg
Manteiga	0,800 kg
Ovos	0,400 kg
PASTA GENGIBRE	0,100 kg
Total	3,800 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea e deixar arrefecer bem no frigorífico.
- Laminar uma “manta” e cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cozer a 210 °C durante 8 – 10 minutos com o registo aberto e deixar arrefecer.
- Decorar com cobertura e SCHOKOLADINO.



Sortido para chá de amêndoa com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga (mole)	0,400 kg
Granulado de amêndoa torrado	0,300 kg
Ovos	0,150 kg
PASTA AMÊNDOA TORRADA	0,040 kg
Água	0,150 kg
Total	2,040 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 2 – 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Verter 0,015 kg – 0,020 kg de massa com um saco de pasteiro e a boquilha desejada em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 190 °C durante 10 – 14 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar a gosto com SCHOKOLADINO.



Árvores de Natal com pistáchio, maçapão e chocolate

com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20

Base de bolacha

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovo	0,050 kg
Total	0,750 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete.

Recheado

Maçapão em pasta	0,700 kg
Ovo	0,100 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,050 kg
Drops de chocolate preto	0,100 kg
Total	0,950 kg

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate preto) na batedeira com a raquete até conseguir uma textura homogênea.
- Adicionar os drops de chocolate preto até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Estender a base de bolacha num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Com a ajuda de um saco, distribua o recheio em tiras de 3 cm sobre a base.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Uma vez frio, pintar com TOPGLANZ PLUS, decorar com coco ralado e cortar em porções com forma de triângulo.



