

---

# RECEITAS CAKES COM MELLA + DREIDOPPEL

---

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



## Cake de anis com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

|                      |          |
|----------------------|----------|
| MELLA CAKE           | 0,550 kg |
| Ovos                 | 0,210 kg |
| Óleo vegetal         | 0,165 kg |
| Anis estrelado em pó | 0,010 kg |
| AROMA ANIS           | 0,004 kg |
| Água                 | 0,110 kg |
| Total                | 1,049 kg |

Açúcar em pó q.b.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, polvilhar com açúcar em pó e cortar em porções do tamanho desejado.



## Cake com framboesas e papoila com MELLA CAKE e MELLA COOKIE

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Massa

|                     |          |
|---------------------|----------|
| MELLA CAKE          | 0,550 kg |
| Ovos                | 0,210 kg |
| Óleo vegetal        | 0,165 kg |
| Sementes de papoila | 0,016 kg |
| Água                | 0,110 kg |
| Total               | 1,051 kg |

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Framboesas inteiras | 0,125 kg |
|---------------------|----------|

### Crumble

|              |          |
|--------------|----------|
| MELLA COOKIE | 0,350 kg |
| Manteiga     | 0,160 kg |
| Total        | 0,510 kg |

- Misturar os ingredientes com a raquete até conseguir uma massa granulada.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm, adicionar as framboesas e cobrir com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.





## Cake maltado de maçã

com MELLA CAKE, CRAFT-MALZ, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Massa

|            |          |
|------------|----------|
| MELLA CAKE | 0,600 kg |
| Ovos       | 0,265 kg |
| Óleo       | 0,210 kg |
| CRAFT-MALZ | 0,060 kg |
| Água       | 0,140 kg |
| Total      | 1,275 kg |

FRUCHTBACK MAÇÃ q.b.

### Crumble de canela

|              |          |
|--------------|----------|
| MELLA COOKIE | 0,500 kg |
| Manteiga     | 0,225 kg |
| AROMA CANELA | 0,005 kg |
| Total        | 0,730 kg |

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Com um saco de pasteleiro, tender botões de FRUCHTBACK MAÇÃ sobre a massa e cobrir com o crumble de canela.
- Cozer a 170 °C durante 45 – 50 minutos e deixar arrefecer.





# Cake de chocolate e banana

## com MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA COOKIE, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Crumble de cacau

|              |          |
|--------------|----------|
| MELLA COOKIE | 0,250 kg |
| Manteiga     | 0,140 kg |
| Açúcar       | 0,035 kg |
| Cacau em pó  | 0,035 kg |
| Total        | 0,460 kg |

- Misturar os ingredientes na batedeira até conseguir uma textura granulada.

### Pão-de-ló de chocolate

|                    |          |
|--------------------|----------|
| MELLA CHOCO MUFFIN | 0,420 kg |
| Ovos               | 0,150 kg |
| Óleo vegetal       | 0,150 kg |
| Água               | 0,095 kg |
| Total              | 0,815 kg |

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.

### Creme de banana

|              |          |
|--------------|----------|
| LA VÉNUS     | 0,100 kg |
| PASTA BANANA | 0,050 kg |
| Água         | 0,250 kg |
| Total        | 0,400 kg |

- Misturar os ingredientes até conseguir uma textura lisa e brilhante. Reservar.

Processo de elaboração final

- Colocar 0,230 kg de crumble de cacau na base da forma e pré-cozer a 180 °C durante 10 minutos.
- Dispor a massa de pão-de-ló de chocolate por cima, dosear tiras de creme de banana no interior e polvilhar com o crumble de cacau restante.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 35 minutos e decorar com cacau em pó.



## Cake de licor Irish Cream e chocolate com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Pão-de-ló de chocolate

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| MELLA CHOCO MUFFIN        | 0,505 kg |
| Ovos                      | 0,180 kg |
| Óleo vegetal              | 0,180 kg |
| PASTA IRISH CREAM         | 0,050 kg |
| Drops de chocolate branco | 0,180 kg |
| Água                      | 0,115 kg |
| Total                     | 1,210 kg |

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante cerca de 30 minutos.





## Cake de espelta com chocolate e laranja com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| MELLA ESPELTA CAKE       | 0,450 kg |
| Óleo vegetal             | 0,180 kg |
| MELLA TRIEB              | 0,010 kg |
| Água                     | 0,180 kg |
| ORANGEAT                 | 0,100 kg |
| Drops de chocolate preto | 0,080 kg |
| Total                    | 1,000 kg |

SCHOKOLADINO  
ORANGEAT

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto ORANGEAT e os drops de chocolate) na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos. No final, adicionar os restantes ingredientes e misturar.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cobrir com SCHOKOLADINO quente e decorar com ORANGEAT.



## Cake de espelta, latte macchiato e caramelo com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Massa

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| MELLA ESPELTA CAKE           | 0,450 kg |
| Óleo vegetal                 | 0,180 kg |
| PASTA LATTE MACCHIATO        | 0,030 kg |
| MELLA TRIEB (fermento em pó) | 0,010 kg |
| Água                         | 0,180 kg |
| Drops de chocolate branco    | 0,075 kg |
| Drops de chocolate preto     | 0,075 kg |
| Total                        | 1,000 kg |

### Decoração

BUTTERKARAMELL  
CRISPIES DE ARROZ

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate) na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos. No final, adicionar os ingredientes restantes e misturar.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, pintar com BUTTERKARAMELL quente e decorar com CRISPIES DE ARROZ.



## Cake de cenoura, avelãs e especiarias com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Massa

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| MELLA ESPELTA CAKE          | 0,400 kg |
| Farinha de espelta          | 0,100 kg |
| Cenoura ralada (escorrida)* | 0,400 kg |
| Óleo vegetal                | 0,160 kg |
| Açúcar mascavado            | 0,095 kg |
| Avelãs torradas em pedaços  | 0,055 kg |
| MELLA TRIEB                 | 0,010 kg |
| LEBKUCHEN                   | 0,006 kg |
| Água                        | 0,100 kg |
| Total                       | 1,326 kg |

\* Se a cenoura está pouco hidratada, recomenda-se a adição de 0,050 kg de água.

### Creme de queijo

|                |          |
|----------------|----------|
| CHEESECAKE MIX | 0,125 kg |
| Queijo fresco  | 0,125 kg |
| Água a 45 °C   | 0,212 kg |
| Total          | 0,462 kg |

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Cozer a 180 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cobrir com uma camada de 1 cm de creme de queijo, “pentear” e cortar em porções do tamanho desejado.



## Cake de amêndoas e maçã com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| MELLA MUFFIN          | 0,500 kg |
| Ovos                  | 0,250 kg |
| Óleo vegetal          | 0,165 kg |
| PASTA AMÊNDOA TORRADA | 0,020 kg |
| Água                  | 0,110 kg |
| Total                 | 1,045 kg |

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Maçapão rebaixado          | q.b. |
| Amêndoas fatiadas torradas | q.b. |

### 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 10 cm.
- Dosear o maçapão rebaixado formando uma malha e encher os espaços com FRUCHTBACK MAÇÃ.
- Cozer a 180 °C durante 30 – 35 minutos.
- Cobrir com NAPPAGE NEUTRO (gelatina), raiar com cobertura e polvilhar com amêndoas fatiadas torradas.





## Cake de cerejas amarena com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Massa

|                    |          |
|--------------------|----------|
| MELLA MUFFIN       | 0,600 kg |
| Ovos               | 0,300 kg |
| Óleo vegetal       | 0,200 kg |
| PASTA KIRSCHWASSER | 0,036 kg |
| Água               | 0,150 kg |
| Cerejas amarena    | 0,240 kg |
| Total              | 1,526 kg |

### Topping Victoria

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Açúcar            | 0,200 kg |
| Claras de ovo     | 0,050 kg |
| CITROPERL         | 0,005 kg |
| Amêndoas fatiadas | 0,200 kg |
| Total             | 0,455 kg |

- Bater os ingredientes na batedeira com varas.
- Adicionar as amêndoas fatiadas, misturar e estender a mistura num tabuleiro com papel de forno.
- Cozer a 150 °C durante 60 minutos.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Adicionar as cerejas amarena e misturar em velocidade lenta.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm e espalhar o topping Victoria por cima.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.



# Cake de framboesas e iogurte

## com MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Massa

|              |          |
|--------------|----------|
| MELLA MUFFIN | 0,500 kg |
| Ovos         | 0,250 kg |
| Óleo vegetal | 0,165 kg |
| Água         | 0,110 kg |
| Total        | 1,025 kg |

### Crumble

|              |          |
|--------------|----------|
| MELLA COOKIE | 0,500 kg |
| Manteiga     | 0,200 kg |
| Total        | 0,700 kg |

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

### Creme de iogurte

|          |          |
|----------|----------|
| Natas    | 0,500 kg |
| iogurte  | 0,500 kg |
| LA VÉNUS | 0,150 kg |
| Total    | 1,150 kg |

- Misturar os ingredientes durante 3 – 4 minutos e reservar no frigorífico.

### Recheio de framboesa

|                     |          |
|---------------------|----------|
| POWERFÜLLUNG NEUTRO | 1,000 kg |
| PASTA FRAMBOESA     | 0,060 kg |
| Total               | 1,060 kg |

- Misturar os ingredientes com uma espátula até conseguir uma textura homogénea.

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 0,635 kg de massa para a base e 0,390 kg de massa para a parte superior em dois tabuleiros de 60 x 10 cm.
- Repartir 0,100 kg de framboesas congeladas picadas e polvilhar com 0,125 kg de crumble sobre a parte superior.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 15 minutos (base) e cerca de 20 minutos (parte superior) e deixar arrefecer.
- Alternando em diagonal, dosear o creme de iogurte e o recheio de framboesa sobre a base, colocar a parte superior por cima y pressionar ligeiramente.
- Guardar no frigorífico durante cerca de 2 horas e cortar em porções do tamanho desejado.



## Cake de fruta com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Massa

|                |          |
|----------------|----------|
| MELLA MUFFIN   | 0,500 kg |
| Ovos           | 0,250 kg |
| Óleo vegetal   | 0,165 kg |
| ORANGEAT       | 0,150 kg |
| ZITRONAT       | 0,150 kg |
| AROMA PANETONE | 0,030 kg |
| Água           | 0,110 kg |
| Total          | 1,355 kg |

### Decoração

Amêndoas fatiadas torradas

Açúcar granulado

Açúcar em pó

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Verter a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Espalhar as amêndoas fatiadas e o açúcar granulado, e polvilhar com açúcar em pó.
- Cozer a 170 °C durante 35 – 40 minutos.





## Cake com frutos secos e mel com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Massa

|                        |          |
|------------------------|----------|
| MELLA MUFFIN           | 0,700 kg |
| Ovos                   | 0,350 kg |
| Óleo vegetal           | 0,230 kg |
| Mel                    | 0,185 kg |
| Uvas passas            | 0,150 kg |
| PASTA NOZES            | 0,050 kg |
| Nozes pécan em pedaços | 0,060 kg |
| Água                   | 0,140 kg |
| Total                  | 1,865 kg |
| Nozes pécan inteiras   | 0,060 kg |

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm e espalhar as nozes pécan inteiras por cima.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.



## Cake de latte macchiato com MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Massa

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| MELLA MUFFIN                 | 0,600 kg        |
| Ovos                         | 0,300 kg        |
| Óleo vegetal                 | 0,205 kg        |
| Água                         | 0,140 kg        |
| <u>PASTA LATTE MACCHIATO</u> | <u>0,070 kg</u> |
| Total                        | 1,315 kg        |

### Crumble

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| MELLA COOKIE    | 0,500 kg        |
| <u>Manteiga</u> | <u>0,225 kg</u> |
| Total           | 0,725 kg        |

- Misturar os ingredientes com a raquete até conseguir uma massa granulada.

Açúcar em pó q.b.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos até conseguir uma massa homogênea.
- Marmorear ligeiramente com PASTA LATTE MACCHIATO.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm e cobrir com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, polvilhar com açúcar em pó e cortar em porções do tamanho desejado.



## Cake de tangerina e coco com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Massa base

|              |          |
|--------------|----------|
| MELLA MUFFIN | 0,580 kg |
| Ovos         | 0,295 kg |
| Óleo vegetal | 0,195 kg |
| Água         | 0,130 kg |
| Total        | 1,200 kg |

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.

### Massa de tangerina

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Massa base      | 0,800 kg |
| PASTA TANGERINA | 0,040 kg |
| Total           | 0,840 kg |

- Pesar 0,800 kg de massa base, adicionar PASTA TANGERINA e misturar.

### Massa de coco

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Massa base          | 0,400 kg |
| PASTA LEITE DE COCO | 0,030 kg |
| Total               | 0,430 kg |

- Adicionar PASTA LEITE DE COCO aos 0,400 kg de massa base restante e misturar.

### Processo de elaboração

- Estender e alisar a massa de tangerina num tabuleiro de 60 x 10 cm e verter linhas de massa de coco por cima.
- Cozer a 170 °C durante 35 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, pintar com TOPGLANZ PLUS e polvilhar com coco ralado.





## Cake de manga com framboesas com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

|              |          |
|--------------|----------|
| MELLA MUFFIN | 0,500 kg |
| Ovos         | 0,250 kg |
| Óleo vegetal | 0,165 kg |
| PASTA MANGA  | 0,070 kg |
| Água         | 0,110 kg |
| Total        | 1,095 kg |

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Amêndoas fatiadas torradas | q.b. |
| Framboesas frescas         | q.b. |
| Açúcar em pó anti-humidade | q.b. |

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Repartir as framboesas frescas e as amêndoas fatiadas torradas por cima.
- Cozer a 170 °C durante 35 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.





## Cake de maçã e nozes com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Massa de nozes

|              |          |
|--------------|----------|
| MELLA MUFFIN | 0,250 kg |
| Ovos         | 0,125 kg |
| Óleo vegetal | 0,080 kg |
| Nozes        | 0,040 kg |
| PASTA NOZES  | 0,005 kg |
| Água         | 0,040 kg |
| Total        | 0,540 kg |

### Massa de maçã

|              |          |
|--------------|----------|
| MELLA MUFFIN | 0,375 kg |
| Ovos         | 0,190 kg |
| Óleo vegetal | 0,125 kg |
| PASTA MAÇÃ   | 0,025 kg |
| Água         | 0,060 kg |
| Total        | 0,775 kg |

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa de nozes num tabuleiro de 60 x 10 cm. Seguidamente, estender e alisar a massa de maçã por cima.
- Injetar “botões” de FRUCHTBACK MAÇÃ entre as duas massas deixando 2 – 3 cm de espaço entre eles.
- Cozer a 170 °C durante 35 minutos.
- Pintar abundantemente com NAPPAGE NEUTRO (gelatina) e decorar com gotas de cobertura e nozes.



## Cake de “piña colada” com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

### Massa de coco

|                     |          |
|---------------------|----------|
| MELLA MUFFIN        | 0,250 kg |
| Ovos                | 0,125 kg |
| Óleo vegetal        | 0,085 kg |
| PASTA LEITE DE COCO | 0,045 kg |
| Água                | 0,050 kg |
| Total               | 0,555 kg |

### Massa de ananás

|              |          |
|--------------|----------|
| MELLA MUFFIN | 0,375 kg |
| Ovos         | 0,190 kg |
| Óleo vegetal | 0,125 kg |
| PASTA ANANÁS | 0,040 kg |
| Água         | 0,060 kg |
| Total        | 0,790 kg |

### Gelatina de rum

|                      |          |
|----------------------|----------|
| NAPPAGE NEUTRO       | 0,125 kg |
| PASTA RUM DA JAMAICA | 0,012 kg |
| Água                 | 0,100 kg |
| Total                | 0,237 kg |

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa de coco num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Seguidamente, estender e alisar por cima a massa de ananás.
- Escorrer, cortar em pedaços e espalhar uniformemente sobre a massa 0,250 kg de ananás confitado.
- Cozer a 170 °C durante 35 minutos.
- Pintar com a gelatina de rum e decorar com coco ralado.



## Cake de cenoura com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| MELLA MUFFIN                 | 0,375 kg |
| Cenoura ralada (escorrida)*  | 0,250 kg |
| Ovos                         | 0,225 kg |
| Óleo vegetal                 | 0,150 kg |
| Farinha de trigo             | 0,100 kg |
| Açúcar mascavado             | 0,050 kg |
| Avelãs torradas em pedaços   | 0,050 kg |
| MELLA TRIEB (fermento em pó) | 0,010 kg |
| LEBKUCHEN**                  | 0,003 kg |
| Total                        | 1,213 kg |

\* Se a cenoura está pouco hidratada, recomenda-se a adição de 0,050 kg de água.

\*\* Mistura de especiarias em pó.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante 30 – 35 minutos.
- Cobrir com cobertura e decorar com cenouras de maçapão.





