
RECETARIO BIENETTA

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Barritas con semillas con BIENETTA y ORANGEAT

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

BIENETTA	1,000 kg
Almendras troceadas	0,300 kg
Copos de avena	0,300 kg
Semillas de girasol	0,300 kg
Semillas de calabaza	0,100 kg
ORANGEAT	0,100 kg
Pasas sultanas	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,300 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes.
- Repartir la mezcla en dos bandejas de 60 x 20 cm con papel de horno.
- Cocer a 180 °C durante 15 – 20 minutos.
- En caliente, cortar en forma de barritas. Si se desea, bañar las barritas con cobertura.



Barritas de espelta con MELLA ESPELTA CAKE y BIENETTA

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Mezcla de frutos secos y semillas

Pasas sultanas	0,112 kg
Granillo de almendra tostado	0,100 kg
Semillas de girasol tostadas	0,100 kg
Orejones troceados (albaricoque)	0,075 kg
Agua a 30 °C	0,075 kg
Total	0,462 kg

- Dejar macerar 30 minutos.

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,750 kg
Mezcla de frutos secos y semillas	0,462 kg
Aceite vegetal (colza)	0,300 kg
Huevo	0,090 kg
Agua	0,300 kg
Total	1,902 kg

Topping

BIENETTA	0,050 kg
Semillas de girasol	0,050 kg
Sésamo	0,050 kg
Total	0,150 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm y espolvorear con el topping.
- Cocer a 180 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cortar en piezas individuales. Si se desea, cubrir la base con chocolate.

Estas barritas se pueden conservar en la nevera durante varios días.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de barritas contienen de media*:

Valor energético:	1831 kJ (439 kcal)
Grasas:	26,6 g
de las cuales saturadas:	3,1 g
Hidratos de carbono:	39,6 g
de los cuales azúcares:	24,5 g
Fibra alimentaria:	3,3 g
Proteínas:	8,4 g
Sal:	0,6 g

* La cobertura de chocolate no está incluida.

Bienenstich

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS y BIENETTA

Receta para 4 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

Harina de trigo	1,350 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,270 kg
Mantequilla/Margarina	0,160 kg
Huevo	0,070 kg
Levadura	0,080 kg
Agua	0,635 kg
Total	2,565 kg

Crema pastelera

Nata	2,000 kg
LA VÉNUUS	1,300 kg
Agua	2,000 kg
Total	5,300 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Topping

BIENETTA	0,600 kg
Almendras laminadas	0,600 kg
Total	1,200 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 3 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 0,650 kg.
- Extender y alisar la masa en bandejas de 60 x 20 cm y pinchar para evitar que desarrolle en el horno.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Rociar la masa con agua y espolvorear uniformemente con el topping.
- Cocer a 210 °C (con vapor) durante 18 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las piezas transversalmente dejando la base más gruesa, aplicar una capa de crema pastelera y tapar con la parte superior.



Coronas crujientes de caramelo con BIENETTA e IREKS-TOPPING

BIENETTA	0,600 kg
IREKS-TOPPING	0,400 kg
Semillas de calabaza	0,100 kg
Total	1,100 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en seco (también se pueden añadir copos de avena, pasas de corinto, almendras laminadas, etc.).
- Repartir la masa con 2 cm de grosor en moldes pequeños de silicona o de otro material.
- Cocer a 180 °C (sin vapor) durante 16 – 18 minutos con el tiro cerrado.
- Dejar enfriar y servir.

Se pueden conservar varios días dentro de un recipiente hermético en lugar seco.



Florentinas y crujientes de avellanas con BIENETTA y MELLA COOKIE

Florentinas

BIENETTA	0,200 kg
Almendras laminadas	0,200 kg
Total	0,400 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes.
- Dosificar la mezcla en un molde para florentinas.
- Cocer a 200 °C durante 8 – 10 minutos.
- Desmoldar en caliente.

Crujientes de avellanas

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla/Margarina	0,400 kg
Huevo	0,100 kg
Total	1,500 kg

Avellanas peladas	0,300 kg
BIENETTA	0,200 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Laminar, cortar 20 bases de 6 cm de diámetro y colocarlas en los moldes.
- Cocer a unos 200 °C.
- Añadir las avellanas, espolvorear con BIENETTA y acabar de cocer 8 minutos más.
- Desmoldar en caliente.



“Nussecken” con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (aprox. 96 piezas)

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,250 kg
Mantequilla	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
Total	0,400 kg

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,020 kg
BIENETTA	0,325 kg
Harina de avellana o de almendra tostada	0,325 kg
Total	0,870 kg

- Aromatizar POWERFÜLLUNG NEUTRO con PASTA ALBARICOQUE.
- Mezclar BIENETTA con la harina de avellana o de almendra tostada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Repartir la masa en una bandeja de 60 x 20 cm y precocer a 180 °C durante 12 minutos.
- Repartir la mezcla de POWERFÜLLUNG NEUTRO y PASTA ALBARICOQUE sobre la base de pasta brisa precocida. A continuación, repartir la mezcla de BIENETTA y harina de avellana o de almendra tostada por toda la bandeja.
- Cocer a 200 °C durante 8 – 10 minutos. En caliente, cortar en triángulos (longitud lateral de 5 cm) y dejar enfriar.
- Sumergir un lado de los triángulos en cobertura de chocolate negro.



Tejas con BIENETTA

BIENETTA	0,200 kg
Granillo de almendra	0,150 kg
Total	0,350 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes.
- Colocar papel de horno en una bandeja y dosificar la mezcla con la ayuda de un cortapastas.
- Cocer a 200 °C durante 8 – 10 minutos.
- Inmediatamente después de la cocción, colocar el papel de horno con las piezas en una bandeja acanalada y dejar enfriar.



Wraps dulces con MELLA PETISÚ y BIENETTA

MELLA PETISÚ	0,500 kg
Agua a 40 – 50 °C	1,000 kg
Total	1,500 kg

Decoración

BIENETTA	0,500 kg
Almendras, piñones, nueces*	0,500 kg
Total	1,000 kg

* O cualquier tipo de semillas.

- Mezclar los ingredientes en un recipiente.

Proceso de elaboración

- Batir los ingredientes a velocidad media durante unos 5 minutos.
- Extender la masa con 2 mm de grosor en una bandeja con papel siliconado y aplicar la decoración por encima.
- Cocer a 220 °C durante unos 5 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cortar en cuadrados y enrollar en forma de wrap (fajita), rellenar con rellenos de fruta y rebozar con azúcar glas.



