
RECETARIO BARRITAS CON MELLA & DREIDOPPEL

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Barritas:

Selección de recetas

- 1/ Barritas “brookie”** con MELLA CHOCO MUFFIN y COOKIE DREAM
- 2/ Barritas capuccino** con MELLA ESPELTA CAKE y PASTA LATTE MACCHIATO
- 3/ Barritas de cerezas amarena y amapola** con MELLA MUFFIN, MELLA AMAPOLA y LA VÉNUS
- 4/ Barritas de mango con chía** con MELLA ESPELTA CAKE y CHEESECAKE MIX
- 5/ Barritas de manzana y caramelo salado** con MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 7/ Barritas de zanahoria** con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL
- 8/ Barritas de limón y yogur** con MELLA COOKIE y MELLA KÄSE ROYAL
- 9/ Barritas de espelta y fresas** con REX ESPELTA MALTA y CHEESECAKE MIX

Barritas “brookie” con MELLA CHOCO MUFFIN y COOKIE DREAM

Masa de brownie

MELLA CHOCO MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,680 kg
Aceite vegetal	0,440 kg
Miel	0,300 kg
Total	2,920 kg

Masa de cookies

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla / Margarina	0,200 kg
Agua	0,060 kg
Drops de chocolate negro	0,300 kg
Total	1,560 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa de brownie durante 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 40 cm.
- Mezclar los ingredientes de la masa de cookies (excepto los drops de chocolate) durante 2 – 3 minutos. Añadir los drops de chocolate y mezclar 1 minuto más.
- Repartir la masa de cookies sobre la masa de brownie.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 25 – 30 minutos.



Barritas capuccino

con MELLA ESPELTA CAKE y PASTA LATTE MACCHIATO

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Base de bizcocho

MELLA ESPELTA CAKE	1,300 kg
Mantequilla / Margarina	0,600 kg
Agua	0,600 kg
<u>PASTA LATTE MACCHIATO</u>	<u>0,090 kg</u>
Total	2,590 kg

Masa de almendra

Claras de huevo	0,300 kg
Azúcar	0,300 kg
<u>Harina de almendra</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	0,900 kg

- Mezclar las claras de huevo con el azúcar a velocidad rápida durante 3 – 4 minutos. Una vez montadas las claras, añadir la harina de almendra y mezclar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la base de bizcocho (excepto PASTA LATTE MACCHIATO) durante 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea. Un poco antes de finalizar la mezcla, añadir PASTA LATTE MACCHIATO para conseguir un efecto marmoleado.
- Extender y alisar la masa en las bandejas. A continuación, extender la masa de almendra sobre la base de bizcocho, “peinar” y espolvorear con café molido.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 35 – 40 minutos.



Barritas de cerezas amarena y amapola con MELLA MUFFIN, MELLA AMAPOLA y LA VÉNUM

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa de amapola

MELLA MUFFIN	0,325 kg
MELLA AMAPOLA	0,325 kg
Huevo	0,160 kg
Aceite vegetal	0,120 kg
Agua	0,215 kg
Total	1,145 kg

Masa de quark

Queso tipo quark	0,400 kg
Nata líquida	0,350 kg
Huevo	0,150 kg
Azúcar	0,100 kg
LA VÉNUM	0,075 kg
Total	1,075 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad media durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa de amapola en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Esparcir por encima 1,000 kg de cerezas amarena. A continuación, extender y alisar la masa de quark y espolvorear con semillas de amapola.
- Cocer a 180 °C durante 45 minutos.



Barritas de mango con chía

con MELLA ESPELTA CAKE y CHEESECAKE MIX

Base de bizcocho

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Semillas de chía	0,070 kg
<u>Agua</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	1,870 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 40 cm.
- Cocer a 200 °C durante 20 minutos y dejar enfriar.

Crema de yogur y mango

CHEESECAKE MIX	0,800 kg
Puré de mango a 50 °C	0,800 kg
Semillas de chía	0,120 kg
<u>Yogur</u>	<u>1,400 kg</u>
Total	3,120 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el puré de mango. A continuación, añadir el yogur y batir; por último, añadir las semillas de chía y mezclar.

Proceso de elaboración

- Extender el batido sobre la base de bizcocho y guardar en la nevera.
- Una vez frío, decorar al gusto.



Barritas de manzana y caramelo salado con MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Base de bizcocho de toffee

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Huevo	0,125 kg
Aceite vegetal	0,055 kg
PASTA TOFFEE	0,025 kg
Agua	0,041 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,496 kg

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

Cremoso de toffee*

BLANCOLADINO	0,200 kg
MARMORIA TOFFEE	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,400 kg

- Mezclar los ingredientes en frío hasta obtener una mezcla homogénea.

* Una opción alternativa es emplear directamente BUTTERKARAMELL.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la base de bizcocho de toffee hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- A continuación, extender y alisar una capa de FRUCHTBACK MANZANA de 1 cm de grosor sobre la base de bizcocho.
- Espolvorear con crumble.
- Cocer a 200 °C durante 20 minutos y dejar enfriar.
- Con un cornete, rayar con el cremoso de toffee o con BUTTERKARAMELL y decorar con escamas de sal.



Barritas de zanahoria con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Base de bizcocho

Harina de espelta	0,250 kg
MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,450 kg
Azúcar moreno	0,200 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,150 kg
LEBKUCHEN	0,036 kg
MELLA TRIEB	0,015 kg
Agua	0,550 kg
<u>Zanahoria rallada</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	3,251 kg

Crema de queso fresco

FOND ROYAL NEUTRO	0,130 kg
Agua a 25 °C	0,130 kg
<u>Queso fresco</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	0,960 kg

- Mezclar FOND ROYAL NEUTRO con el agua. A continuación, añadir el queso fresco y mezclar durante 3 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la base de bizcocho (excepto la zanahoria rallada) en batidora con pala durante 3 minutos. A continuación, añadir la zanahoria y mezclar 1 minuto más.
- Extender y alisar la masa en las bandejas.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 40 minutos y dejar enfriar.
- Extender la crema de queso por encima de las bases ya frías y decorar al gusto.



Barritas de limón y yogur con MELLA COOKIE y MELLA KÄSE ROYAL

Base de tarta

MELLA COOKIE	0,600 kg
Mantequilla / Margarina	0,240 kg
Huevo entero	0,060 kg
Total	0,900 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa con 2,5 mm de grosor en una bandeja de 60 x 40 cm.
- Cocer a 200 °C durante 10 minutos.

Crema de yogur

Yogur (10% materia grasa)	2,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,750 kg
Huevo entero	0,600 kg
Leche	0,250 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,025 kg
Mantequilla líquida	0,250 kg
Total	4,375 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Extender y alisar la crema de yogur sobre la base de tarta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 35 minutos y decorar al gusto.



Barritas de espelta y fresas

con REX ESPELTA MALTA y CHEESECAKE MIX

Masa batida

REX ESPELTA MALTA	0,500 kg
Azúcar	0,300 kg
Huevo	0,200 kg
MELLA TRIEB	0,025 kg
Agua	0,200 kg
Total	1,225 kg

Masa de queso fresco

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
Queso fresco para untar	0,850 kg
Total	1,850 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa batida en batidora con pala a velocidad media durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm y dejar reposar 30 minutos.
- Cocer a 190 °C durante 20 – 25 minutos.
- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua, añadir el queso fresco y montar en batidora con varillas durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa de queso fresco sobre la base de espelta ya fría, decorar con discos de fresa y pintar con gelatina.



