

---

# RECETARIO

## BIZCOCHITOS CON

### MELLA + DREIDOPPEL

---

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



## Bizcochitos de cereza y cereales con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

### Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,200 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Agua	0,210 kg
Total	1,810 kg

IREKS TOPPING C/S

### Crema de cereza

PASTA CEREZA	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
Total	0,540 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Decorar por encima con IREKS TOPPING.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases la crema de cereza.



## Bizcochitos de chocolate y albaricoque con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

### Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Harina	0,100 kg
Agua	0,220 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,020 kg

### Crema de albaricoque

PASTA ALBARICOQUE	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,540 kg

SCHOKOLADINO

C/S

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Espolvorear con azúcar glas.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases el SCHOKOLADINO y en el centro inyectar un punto de crema de albaricoque.
- Decorar con una nube de albaricoque.



## Bizcochitos de chocolate y arándanos con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

### Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Harina	0,100 kg
Agua	0,220 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,020 kg

### Crema de arándanos

PASTA ARÁNDANOS	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,540 kg

### Decoración

Discos de chocolate con leche

Arándanos

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases la crema de arándanos.
- Decorar con un disco de chocolate con leche y arándanos.



# Bizcochitos de chocolate y plátano

## con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

### Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Harina	0,100 kg
PASTA PLÁTANO	0,100 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>2,120 kg</b>

### Crema de plátano

PASTA PLÁTANO	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
<b>Total</b>	<b>0,540 kg</b>

SCHOKOLADINO

C/S

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases el SCHOKOLADINO y en el centro inyectar un punto de crema de plátano.
- Rayar líneas con SCHOKOLADINO y decorar con CHOCOLINOS DE COLORES.



## Bizcochitos de crema y caramelo con MELLA MUFFIN, LA VÉNU S y DREIDOPPEL

### Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
Harina de trigo	0,100 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>2,150 kg</b>

### Crema pastelera

LA VÉNU S	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Agua	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,360 kg</b>

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

BUTTERKARAMELL	C/S
PERLAS DE COLORES	C/S

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar botones en bandejas con papel de horno y espolvorear con azúcar glas.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar la crema pastelera entre dos bases, inyectar un punto de BUTTERKARAMELL en el centro y decorar el borde con PERLAS DE COLORES.



## Bizcochitos de mandarina y canela con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

### Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
Harina de trigo	0,100 kg
PASTA MANDARINA	0,100 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>2,250 kg</b>

### Azúcar de canela

Azúcar en grano	C/S
AROMA CANELA	C/S

- Mezclar el azúcar en grano con unas gotas de AROMA CANELA hasta que esté ligeramente húmedo.

### Relleno de mandarina

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA MANDARINA	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>0,540 kg</b>

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta conseguir una textura homogénea.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar botones en bandejas con papel de horno y espolvorear con azúcar de canela.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar el relleno de mandarina entre dos bases.



