
RECETARIO PASTELERÍA & CATERING CRAFT-MALZ

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



CRAFT-MALZ: **Selección de recetas**

- 1/ **Crumble malteado**
con MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ y DREIDOPPEL
- 2/ **Drunk-cake**
con MELLA CAKE y CRAFT-MALZ
- 3/ **Crumble malteado con mousse de avellanas tostadas**
con MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ y DREIDOPPEL
- 5/ **Brioche**
con CRAFT-MALZ
- 6/ **Cake malteado de manzana**
con MELLA CAKE, CRAFT-MALZ, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 7/ **Caracolas**
con MELLA BRIOCHE, CRAFT-MALZ, LA VÉNUS y DREIDOPPEL
- 8/ **Cake malteado**
con MELLA CAKE, CRAFT-MALZ y MELLA COOKIE
- 9/ **Tartaleta de espinacas**
con CRAFT-MALZ e IDEAL

Crumble malteado

con MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Crumble

| | |
|----------------------|-----------------|
| MELLA COOKIE | 2,000 kg |
| Mantequilla (blanda) | 1,000 kg |
| CRAFT-MALZ | 0,200 kg |
| Azúcar | 0,100 kg |
| Total | 3,300 kg |

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

Caramelo malteado

| | |
|-------------------|-----------------|
| BUTTERKAMELL | 0,400 kg |
| MALTA BACKEXTRAKT | 0,100 kg |
| Total | 0,500 kg |

Manzana pelada y cortada 1,600 kg

Proceso de elaboración

- Repartir 0,800 kg de crumble en cada bandeja de 60 x 20 cm y esparcir uniformemente 0,800 kg de manzana por encima.
- Cubrir la manzana con 0,800 kg más de crumble.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos.
- Decorar con el caramelo malteado.



Drunk-cake con MELLA CAKE y CRAFT-MALZ

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| MELLA CAKE | 0,600 kg |
| CRAFT-MALZ | 0,060 kg |
| Huevo | 0,260 kg |
| Aceite vegetal | 0,200 kg |
| <u>Avellanas tostadas troceadas</u> | <u>0,120 kg</u> |
| Total | 1,240 kg |
| | |
| Cerveza negra | 0,280 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las avellanas tostadas troceadas) en batidora con varillas durante 5 minutos. A continuación, añadir las avellanas y mezclar.
- Repartir la masa en una bandeja de 60 x 10 cm o en un molde redondo de 28 cm de diámetro.
- Cocer a 170 °C durante 40 minutos y dejar enfriar.
- Calar el cake con la cerveza negra y decorar con azúcar de flor de coco y avellanas enteras.



Crumble malteado con mousse de avellanas tostadas con MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ y DREIDOPPEL

Crumble malteado

| | |
|----------------------|-----------------|
| MELLA COOKIE | 1,000 kg |
| Mantequilla (blanda) | 0,500 kg |
| CRAFT-MALZ | 0,100 kg |
| Azúcar | 0,050 kg |
| Total | 1,650 kg |

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

Mousse de avellanas tostadas

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| Nata 35% M.G. | 2,000 kg |
| Azúcar | 0,200 kg |
| Solución SANETT (2·1 agua – SANETT) | 0,240 kg |
| PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS | 0,130 kg |
| Total | 2,570 kg |

- Semimontar la nata con el azúcar.
- Calentar la solución SANETT a aprox. 40 °C y añadir PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS. Cuando la mezcla alcance los 30 °C, añadir a la nata semimontada.

Núcleo

| | |
|-------------------|----------|
| BUTTERKARAMELL | 0,250 kg |
| CRISPIES DE ARROZ | 0,100 kg |
| Sal Maldon | C/S |

Glaseado de BUTTERKARAMELL

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| BUTTERKARAMELL | 0,600 kg |
| Solución SANETT (2·1 agua – SANETT) | 0,110 kg |
| TOPGLANZ PLUS | 0,100 kg |
| Agua | 0,050 kg |
| Total | 0,860 kg |

- Calentar BUTTERKARAMELL y emulsionar con la solución SANETT, TOPGLANZ PLUS y el agua.
- Alisar con el túrmix.

Proceso de elaboración

- Repartir el crumble malteado en dos aros, hornear a 180 °C unos 10 minutos y dejar enfriar.
- Con una manga pastelera, dosificar la mousse de avellanas tostadas hasta la mitad del molde. A continuación, dosificar BUTTERKARAMELL, espolvorear los CRISPIES DE ARROZ y la sal Maldon por encima y rellenar el molde con el resto de la mousse de avellanas tostadas.
- Bañar con el glaseado de BUTTERKARAMELL a 35 °C y decorar con el mismo crumble malteado y CRISPIES DE ARROZ.



Brioche con CRAFT-MALZ

| | |
|---------------------------|------------------|
| Harina de trigo de fuerza | 9,000 kg |
| CRAFT-MALZ | 1,000 kg |
| Azúcar | 1,000 kg |
| Mantequilla | 1,000 kg |
| Huevo | 0,200 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levadura | 0,500 kg |
| Agua (aprox.) | 4,000 kg |
| Total | 16,900 kg |

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,080 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar las piezas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Pintar con huevo y cocer a 210 °C (sin vapor) durante 12 minutos.



Cake malteado de manzana

con MELLA CAKE, CRAFT-MALZ, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

| | |
|--------------|-----------------|
| MELLA CAKE | 0,600 kg |
| Huevo | 0,265 kg |
| Aceite | 0,210 kg |
| CRAFT-MALZ | 0,060 kg |
| Agua | 0,140 kg |
| Total | 1,275 kg |

FRUCHTBACK MANZANA C/S

Crumble de canela

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

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

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Con una manga pastelera, dosificar botones de FRUCHTBACK MANZANA sobre la masa y cubrir con el crumble de canela.
- Cocer a 170 °C durante 45 – 50 minutos y dejar enfriar.



Caracolas

con MELLA BRIOCHE, CRAFT-MALZ, LA VÉNUŠ y DREIDOPPEL

Masa

| | |
|---------------|-----------------|
| MELLA BRIOCHE | 2,000 kg |
| CRAFT-MALZ | 0,100 kg |
| Mantequilla | 0,200 kg |
| Huevo | 0,100 kg |
| Levadura | 0,060 kg |
| Agua (aprox.) | 0,900 kg |
| Total | 3,360 kg |

Crema pastelera

| | |
|-----------------------|-----------------|
| LA VÉNUŠ | 0,350 kg |
| PASTA VAINILLA MORONY | 0,007 kg |
| Agua | 1,000 kg |
| Total | 1,357 kg |

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 6 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa de crema pastelera dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 4 cm de grosor, colocarlos en bandejas de 60 x 10 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 15 – 20 minutos.
- Una vez cocidas, pintar las piezas con gelatina.



Cake malteado

con MELLA CAKE, CRAFT-MALZ y MELLA COOKIE

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm u 8 aros de 10 x 3,5 cm

Masa

| | |
|-------------------|-----------------|
| MELLA CAKE | 0,630 kg |
| Huevo | 0,235 kg |
| Aceite de girasol | 0,180 kg |
| CRAFT-MALZ | 0,060 kg |
| Agua | 0,125 kg |
| Total | 1,230 kg |

Crumble malteado

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| MELLA COOKIE | 0,100 kg |
| CRAFT-MALZ | 0,015 kg |
| Mantequilla (fría, a dados) | 0,045 kg |
| Huevo | 0,010 kg |
| Total | 0,170 kg |

- Mezclar MELLA COOKIE, CRAFT-MALZ y la mantequilla en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. A continuación, añadir el huevo y amasar hasta conseguir la textura de crumble.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm o en ocho aros de 10 x 3,5 cm y espolvorear la superficie con el crumble malteado.
- Cocer a 170 °C durante 40 minutos o hasta alcanzar una temperatura interna de 92 °C y dejar enfriar.
- Decorar al gusto.



Tartaleta de espinacas con CRAFT-MALZ e IDEAL

Masa de hojaldre danés

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Harina de trigo de media fuerza | 1,000 kg |
| CRAFT-MALZ | 0,150 kg |
| IDEAL | 0,004 kg |
| Mantequilla | 0,100 kg |
| Sal | 0,018 kg |
| Levadura | 0,008 kg |
| Agua (aprox.) | 0,520 kg |
| Total | 1,800 kg |

Mantequilla para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Relleno

| | |
|----------------------|-----------------|
| Espinacas | 0,800 kg |
| Queso ricota | 0,400 kg |
| Cebolla caramelizada | 0,150 kg |
| Aceite de oliva | 0,020 kg |
| Sal | 0,004 kg |
| Total | 1,374 kg |

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 23 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dar un pliegue sencillo y dejar reposar en frío 20 minutos. A continuación, dar un pliegue doble y dejar reposar en frío 20 minutos más.
- Laminar una "manta" de 2 mm de grosor y forrar los moldes para tartaletas.
- Añadir el relleno y cocer a 180 °C (según el tamaño de las piezas).



