
RECETARIO ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Especialidades navideñas: Selección de recetas

- 1/ **Roscón de Reyes**
con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS y DREIDOPPEL
- 3/ **Roscón de Reyes**
con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS y DREIDOPPEL (con PASTAROM)
- 5/ **Roscón de Reyes**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL
- 7/ **Roscón de Reyes**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL (con PASTAROM)
- 9/ **Roscón de Reyes (larga duración)**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, IREKS SOFTY PLUS, LA VÉNUS y DREIDOPPEL
- 11/ **Roscón de Reyes**
con IREKS TOAST PLUS 10%, LA VÉNUS y DREIDOPPEL
- 13/ **Brownies de Navidad**
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 14/ **Brownies de invierno**
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 15/ **Brownies con coco**
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 16/ **Estrellas de chocolate**
con MELLA CHOCO MUFFIN y LEBKUCHEN
- 17/ **Bizcocho de Navidad**
con MELLA MUFFIN y AROMA PANETTONE
- 18/ **Cake de invierno**
con MELLA MUFFIN y LEBKUCHEN
- 19/ **Petit fours “Happy Xmas”**
con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL
- 21/ **Pan de Navidad**
con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y DREIDOPPEL

Roscón de Reyes

con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Mantequilla	0,800 kg
Azúcar	0,600 kg
CITROPERL	0,075 kg
ORAPERL	0,075 kg
AROMA ANÍS	0,060 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	4,250 kg
Total	16,360 kg

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

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

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos por la mitad transversalmente una vez fríos, rellenar al gusto y tapar con la parte superior.



Roscón de Reyes

con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
PASTAROM LIMÓN	0,100 kg
PASTAROM NARANJA	0,080 kg
AROMA ANÍS	0,060 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	4,500 kg
Total	15,340 kg

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

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

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Pintar con huevo otra vez y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos horizontalmente una vez fríos, rellenar al gusto y cubrir con la parte superior.



Roscón de Reyes

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	1,500 kg
Total	5,000 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Esponja	5,000 kg
Huevo	1,550 kg
Mantequilla	1,270 kg
Azúcar	1,100 kg
CITROPERL	0,100 kg
ORAPERL	0,080 kg
AROMA ANÍS	0,070 kg
Levadura	0,280 kg
Agua	1,360 kg
Total	19,810 kg

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

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

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	<u>2,550 kg</u>
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 190 – 210 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos por la mitad transversalmente una vez fríos, rellenar al gusto y tapar con la parte superior.



Roscón de Reyes

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	1,500 kg
Total	5,000 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Esponja	5,000 kg
Huevo	1,550 kg
Mantequilla	1,270 kg
Azúcar	1,100 kg
PASTAROM LIMÓN	0,130 kg
PASTAROM NARANJA	0,090 kg
Levadura	0,280 kg
Agua	1,360 kg
Total	19,780 kg

Relleno de crema

LA VÉNUUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

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

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 190 – 210 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos por la mitad transversalmente una vez fríos, rellenar al gusto y tapar con la parte superior.



Roscón de Reyes (larga duración)

con MELLA-HT-SUPERSOFT, IREKS SOFTY PLUS, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	1,500 kg
Total	5,000 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,090 kg
Esponja	5,000 kg
Huevo	1,550 kg
Mantequilla	1,600 kg
Azúcar	0,900 kg
Azúcar invertido	0,270 kg
CITROPERL	0,100 kg
ORAPERL	0,080 kg
AROMA ANÍS	0,070 kg
Levadura	0,280 kg
Agua	0,900 kg
Total	19,840 kg

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

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

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 190 – 210 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos por la mitad transversalmente una vez fríos, rellenar al gusto y tapar con la parte superior.



Roscón de Reyes

con IREKS TOAST PLUS 10%, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de fuerza	4,000 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	2,200 kg
Total	6,450 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	1,000 kg
Esponja	6,450 kg
Huevo	2,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Azúcar	1,600 kg
Azúcar invertido o miel	0,400 kg
CITROPERL	0,100 kg
ORAPERL	0,080 kg
AROMA ANÍS	0,070 kg
COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS	C/S
Levadura	0,500 kg
Agua (aprox.)	1,000 kg
Total	20,200 kg

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

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

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos por la mitad transversalmente una vez fríos, rellenar al gusto y tapar con la parte superior.



Brownies de Navidad

con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,463 kg

Crema

BLANCOLADINO	0,800 kg
Mantequilla (pomada)	0,400 kg
Colorante verde	C/S
Total	1,200 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una textura homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cortar en porciones con forma de triángulo, dosificar la crema con una manga pastelera y decorar al gusto.



Brownies de invierno con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,460 kg

Crema de chocolate

SCHOKOLADINO	0,750 kg
BLANCOLADINO	0,250 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
Total	1,010 kg

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

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, bañar con la crema de chocolate y decorar al gusto.



Brownies con coco

con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,460 kg

Crema de coco

Nata	0,300 kg
Cobertura de chocolate blanco	0,375 kg
Coco rallado	0,300 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,025 kg
Total	1,000 kg

- Hervir la nata, añadir a la cobertura de chocolate blanco y mezclar.
- Añadir el coco rallado y PASTA LECHE DE COCO y mezclar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, extender y alisar la crema de coco. A continuación, extender y alisar una capa de SCHOKOLADINO y decorar con coco rallado.



Estrellas de chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y LEBKUCHEN

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,450 kg
Aceite vegetal	0,290 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Miel	0,200 kg
Total	1,990 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 35 minutos y dejar enfriar.
- Troquelar piezas con un cortapastas en forma de estrella y espolvorear con azúcar en polvo.



Bizcocho de Navidad

con MELLA MUFFIN y AROMA PANETTONE

Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Mantequilla (pomada)	0,350 kg
AROMA PANETTONE	0,050 kg
Agua	0,250 kg
Picadillo de frutas	0,300 kg
Pasas	0,100 kg
Total	2,400 kg

Decoración

Azúcar	0,200 kg
Palitos de almendra	0,100 kg
AROMA PANETTONE	0,010 kg
Canela en polvo	0,010 kg
Total	0,320 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto el picadillo de frutas y las pasas) en batidora con pala a velocidad rápida durante 2 minutos. A continuación, rebozar la fruta con un poco de harina, incorporar y mezclar con el resto de los ingredientes durante 1 minuto.
- Dosificar la masa en un molde con forma de árbol de Navidad y aplicar la decoración por encima.
- Cocer a 180 °C durante 45 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar glas.



Cake de invierno con MELLA MUFFIN y LEBKUCHEN

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,600 kg
Huevo	0,300 kg
Aceite vegetal	0,205 kg
LEBKUCHEN	0,015 kg
Agua	0,140 kg
Total	1,260 kg

Relleno

Pasas humedecidas	0,120 kg
Orejones troceados	0,100 kg
Avellanas troceadas	0,100 kg
ORANGEAT	0,090 kg
Almendras crudas con piel*	0,090 kg
Arándanos deshidratados	0,060 kg
Higos secos troceados	0,060 kg
Ron	0,020 kg
Total	0,640 kg

* Hidratar con agua durante 1 hora.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. Añadir el relleno y mezclar a velocidad lenta 30 segundos más.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, espolvorear con azúcar glas, decorar al gusto y cortar en porciones del tamaño deseado.



Petit fours “Happy Xmas” con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL

Base de sablé

MELLA COOKIE	0,500 kg
Harina de trigo	0,100 kg
Mantequilla (pomada)	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,080 kg
Total	1,180 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y congelar.
- Troquelar piezas con un cortapastas cuadrado 1 cm más largo que el molde a emplear, colocarlas entre dos tapetes de silicona microperforados y cocer a 160 °C durante unos 15 minutos.
- Al salir del horno, retirar el tapete superior y dejar enfriar.
- Reservar en un recipiente hermético con gel de sílice.

Bizcocho de cacao

MELLA TOP BISKUIT	0,504 kg
Huevo	0,302 kg
Cacao en polvo	0,040 kg
Azúcar glas	0,040 kg
Agua (a temperatura ambiente)	0,100 kg
PASTA CREME DE CACAO (fundida a 40 °C)	0,015 kg
Total	1,001 kg

- Montar MELLA TOP BISKUIT, el huevo, el cacao en polvo, el azúcar glas y el agua en batidora con varillas a velocidad máxima durante 6 – 8 minutos.
- Verter la PASTA CREME DE CACAO y seguir montando durante 1 minuto más.
- Cocer a 230 °C durante 7 minutos y dejar enfriar.
- Troquelar piezas con un cortapastas cuadrado levemente más pequeño que el molde a emplear y reservar.

Mousse de prosecco y fresa

Nata 35% M.G.	0,300 kg
Azúcar	0,033 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,036 kg
PASTA PROSECCO	0,015 kg
PASTA FRESA	0,005 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,003 kg
Total	0,392 kg

- Semimontar la nata con el azúcar.
- Mezclar la solución SANETT a 60 °C con PASTA PROSECCO y PASTA FRESA, incorporar 1/3 de la nata y mezclar. A continuación, añadir el resto de la nata y mezclar con movimientos envolventes.
- Con una manga pastelera, dosificar la mousse en los moldes, tapar con una pieza de bizcocho y congelar.

Glaseado rojo

Nata	0,150 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,050 kg
Praliné de almendra o avellana	0,300 kg
PASTA FRESA	0,030 kg
COLORANTE ROJO FRESA PLUS	0,020 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,450 kg
Total	1,000 kg

- Hervir la nata y añadir la solución SANETT.
- Verter la mezcla sobre el praliné y emulsionar con el túrmix. Añadir PASTA FRESA, COLORANTE ROJO FRESA PLUS y NAPPAGE NEUTRO y volver a emulsionar con el túrmix.

Proceso de elaboración

- Desmoldar la mousse de prosecco y fresa y glasear a unos 30 °C.
- Colocar las piezas sobre las bases de sablé y decorar al gusto.



Pan de Navidad

con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y DREIDOPPEL

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Higos secos	2,000 kg
Pasas	0,750 kg
Nueces	0,750 kg
Granillo de avellana tostado	0,750 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,500 kg
Total	21,000 kg

Topping

Harina de centeno y REX SARRACENO (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 35 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar barrotec cortos sin punta, humedecer y rebozar con una mezcla de harina de centeno y REX SARRACENO (1·1).
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm sin tapar.
- Fermentar durante 90 – 100 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 minutos.



