
RECETARIO

GALLETAS NAVIDEÑAS

MELA
COOKIE

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.




IREKS

Galletitas de avellana “Nuss-Kipferl” con MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,500 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,300 kg
Huevo	0,100 kg
Sal	0.003 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,903 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en frío hasta el día siguiente.
- Dividir la masa en piezas de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Redondear las piezas, alargadas suavemente con punta (dando forma de media luna) y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 200 °C durante 10 – 12 minutos.
- Al salir del horno y en caliente, rebozar las galletitas con azúcar avainillado y espolvorear con azúcar en polvo antihumedad (opcional).



Galletas navideñas de mantequilla con MELLA COOKIE y CHRISTSTOLLEN

MELLA COOKIE	10,000 kg
Mantequilla	4,000 kg
Azúcar	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
CHRISTSTOLLEN	0,060 kg
Sal	0,030 kg
Leche	0,500 kg
<hr/> Total	<hr/> 16,090 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en frío hasta el día siguiente.
- Laminar una “manta” del grosor deseado, troquelar piezas con cortapastas de la forma deseada y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 200 °C durante 10 – 12 minutos con el tiro abierto.



Galletas navideñas suizas “Spitzbuben” con MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	5,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Mazapán en pasta	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
<hr/> Total	<hr/> 8,500 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo de 10 cm de diámetro y colocarlas en bandejas con papel de horno. A continuación, troquelar una de cada dos piezas con un cortapastas más pequeño en forma de círculo, corazón, etc.
- Cocer a 190 °C durante 10 – 12 minutos.
- Al salir del horno, untar las bases con mermelada del sabor deseado y espolvorear la parte superior con azúcar glas, unir las dos piezas y rellenar los espacios con mermelada.



Cookies navideñas con drops de chocolate con MELLA COOKIE y LA VÉNUUS

MELLA COOKIE	0,800 kg
LA VÉNUUS	0,200 kg
Mantequilla	0,300 kg
Huevo	0,150 kg
<u>Drops de chocolate negro (estables al horno)</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,700 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate negro) durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla y dejar reposar en frío hasta el día siguiente.
- Formar barras del diámetro deseado y rebozar con azúcar moreno o azúcar avainillado (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 190 °C durante 10 – 12 minutos.



Pastas de té de almendra con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,400 kg
Granillo de almendra tostado	0,300 kg
Huevo	0,150 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,040 kg
<u>Agua</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	2,040 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Escudillar 0,015 kg – 0,020 kg de masa con una manga pastelera y la boquilla deseada en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 190 °C durante 10 – 14 minutos y dejar enfriar.
- Decorar al gusto con SCHOKOLADINO.



Galletas navideñas con MELLA COOKIE y LEBKUCHEN

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Azúcar	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
LEBKUCHEN	0,020 kg
Sal	0,003 kg
Leche	0,050 kg
Total	1,623 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes con la mitad de MELLA COOKIE hasta conseguir una masa homogénea. Añadir el resto de MELLA COOKIE y mezclar bien.
- Guardar en la nevera unas horas.
- Laminar una “manta” del grosor deseado (aprox. 5 mm), cortar piezas con cortapastas del tamaño y forma deseados y colocarlas en bandejas.
- Hornear a aprox. 180 °C hasta que las galletas adquieran un tono dorado.
- Decorar con glasa y decoración de azúcar.

Hacer un agujero antes de hornear para emplear como decoración del árbol de Navidad.



Galletas navideñas de mantequilla con relleno de avellana con MELLA COOKIE y MELLA AVELLANA

Receta para aprox. 120 piezas

Pasta brisa

MELLA COOKIE	5,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Huevo	0,500 kg
<hr/>	
Total	7,500 kg

Crumble

MELLA COOKIE	2,000 kg
Mantequilla	0,800 kg
Azúcar	0,200 kg
<hr/>	
Total	3,000 kg

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

Relleno de avellana

MELLA AVELLANA	3,000 kg
Huevo	0,900 kg
Mazapán en pasta	0,450 kg
Leche	1,000 kg
<hr/>	
Total	5,350 kg

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

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Dividir piezas de 1,250 kg.
- Laminar las piezas (aprox. 20 x 120 cm), extender 0,900 kg de relleno de avellana y dar un pliegue sencillo en sentido longitudinal.
- Humedecer la superficie, espolvorear con el crumble y cortar piezas de unos 5 cm de ancho.
- Cocer a 210 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar glas.



Surtido de galletas navideñas con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Galletas de mantequilla y almendra (receta para aprox. 120 piezas)

MELLA COOKIE	2,500 kg
Miel	1,000 kg
Granillo de almendra tostado	0,600 kg
ORANGEAT	0,300 kg
Mantequilla	0,250 kg
Ron	0,100 kg
LEBKUCHEN	0,030 kg
Total	4,780 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Laminar una “manta” y cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cocer a 210 °C durante 8 – 10 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Sumergir un tercio de las galletas en cobertura de chocolate negro y decorar con granillo de almendra tostado.

Galletas de mantequilla y avellana (receta para aprox. 100 piezas)

Masa

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	0,800 kg
MELLA AVELLANA	0,500 kg
Huevo	0,500 kg
Total	4,300 kg

Glaseado de avellana

Cobertura de chocolate blanco	1,000 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,060 kg
Total	1,060 kg

- Mezclar los ingredientes y calentar en el microondas hasta fundir.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Laminar una “manta” y cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cocer a 210 °C durante 8 – 10 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Sumergir la mitad de las galletas diagonalmente en el glaseado de avellana.

Galletas de mantequilla y jengibre (receta para aprox. 90 piezas)

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	0,800 kg
Huevo	0,400 kg
PASTA JENGIBRE	0,100 kg
Total	3,800 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Laminar una “manta” y cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cocer a 210 °C durante 8 – 10 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Decorar con glasa y SCHOKOLADINO.



