

---

# RECETARIO

## HOOPIES DELUXE

*mini dulces*



caprichos

---

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



## **Hoopies Deluxe:** **Selección de recetas**

- 1/ **Hoopies Deluxe Selva Negra**  
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 3/ **Hoopies Deluxe con relleno de nata y mandarina**  
con MELLA MUFFIN y FOND ROYAL QUESO CREMOSO
- 5/ **Hoopies Deluxe con crema de vainilla y coco**  
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUŠ y PASTA LECHE DE COCO
- 6/ **Hoopies Deluxe con crema de vino blanco**  
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUŠ y SCHOKOLADINO
- 7/ **Hoopies Deluxe con relleno de crema y crocanti de avellana**  
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUŠ y NAPPAGE NEUTRO
- 8/ **Hoopies Deluxe tipo tiramisú**  
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUŠ y PASTA ESPRESSO
- 10/ **Hoopies Deluxe con crema de chocolate y avellanas**  
con MELLA MUFFIN y SCHOKOLADINO
- 12/ **Hoopies Deluxe de pistacho con relleno de fresa**  
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL



Selva Negra



Relleno de nata y mandarina



Crema de vainilla y coco



Crema de vino blanco



Relleno de crema y crocanti de avellana



Tipo tiramisú



Crema de chocolate y avellanas



De pistacho con relleno de fresa

# Hoopies Deluxe Selva Negra

## con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

### Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,500 kg
Aceite vegetal	0,540 kg
Huevo	0,525 kg
<u>Agua</u>	<u>0,330 kg</u>
Total	2,895 kg

### Almíbar

Azúcar	0,500 kg
Agua	0,400 kg
<u>Aguardiente de cerezas</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,000 kg

- Mezclar el azúcar con el agua y hervir brevemente. A continuación, añadir el aguardiente de cerezas y mezclar.

### Nata al estilo “Selva Negra”

Agua (templada)	0,200 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,050 kg
<u>Nata montada</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,450 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA KIRSCHWASSER y dejar reposar unos minutos.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro e insertar 5 – 6 cerezas ácidas en conserva (escurridas) en cada uno.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y dejar enfriar.
- Escudillar aprox. 0,030 kg de nata, decorar al gusto y guardar en la nevera.



# Hoopies Deluxe con relleno de nata y mandarina

## con MELLA MUFFIN y FOND ROYAL QUESO CREMOSO

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

### Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
Agua	0,375 kg
<b>Total</b>	<b>2,970 kg</b>

### Relleno de nata y mandarina

FOND ROYAL QUESO CREMOSO	0,200 kg
Mandarinas troceadas (escurridas)	0,300 kg
Agua (templada)	0,100 kg
<b>Nata montada</b>	<b>1,000 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,600 kg</b>

- Mezclar FOND ROYAL QUESO CREMOSO con las mandarinas troceadas y el agua templada y dejar reposar unos minutos.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y escudillar aprox. 0,030 kg de relleno de nata y mandarina en las bases. A continuación, cortar la parte superior por la mitad y espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.
- Colocar las partes superiores separadas unas de otras y guardar en la nevera.



# Hoopies Deluxe con crema de vainilla y COCO

## con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y PASTA LECHE DE COCO

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

### Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
Agua	0,375 kg
<b>Total</b>	<b>2,970 kg</b>

### Crema de vainilla y coco

Nata	0,550 kg
LA VÉNUS	0,300 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,150 kg
Agua (fría)	0,550 kg
<b>Total</b>	<b>1,505 kg</b>

- Batir brevemente los ingredientes en frío a velocidad rápida.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar el tercio superior de las piezas en pequeños dados y dorarlos al horno (tipo croûtons).
- Escudillar aprox. 0,030 kg de crema de vainilla y coco, decorar con los croûtons y coco rallado y guardar en la nevera.





## Hoopies Deluxe con crema de vino blanco con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y SCHOKOLADINO

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

### Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
Agua	0,375 kg
<b>Total</b>	<b>2,970 kg</b>

### Crema con vino blanco

Nata líquida	0,800 kg
LA VÉNUS	0,425 kg
Vino blanco dulce (frío)	0,500 kg
<b>Total</b>	<b>1,725 kg</b>

- Batir brevemente los ingredientes en frío a velocidad rápida.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y escudillar aprox. 0,035 kg de crema en las bases, tapar con la parte superior y presionar ligeramente.
- Decorar con SCHOKOLADINO o una ganache y guardar en la nevera.



# Hoopies Deluxe con relleno de crema y crocanti de avellana

## con MELLA MUFFIN, LA VÉNUM y NAPPAGE NEUTRO

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

### Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
Agua	0,375 kg
<b>Total</b>	<b>2,970 kg</b>

### Crema de nata y vainilla

Nata líquida	0,600 kg
LA VÉNUM	0,300 kg
Agua (fría)	0,600 kg
<b>Total</b>	<b>1,500 kg</b>

- Batir brevemente los ingredientes en frío a velocidad rápida.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Pintar el tercio superior con NAPPAGE NEUTRO y presionar sobre crocanti de avellana. A continuación, cortar las piezas por la mitad transversalmente y escudillar aprox. 0,030 kg de crema de nata y vainilla en las bases y en la parte superior formando un círculo. Aplicar mermelada de grosellas rojas entremedio, tapar con la parte superior y presionar ligeramente.
- Decorar al gusto y guardar en la nevera.



## Hoopies Deluxe tipo tiramisú con MELLA MUFFIN, LA VÉNUM y PASTA ESPRESSO

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

### Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
PASTA ESPRESSO	0,060 kg
Agua	0,375 kg
<hr/> Total	<hr/> 3,030 kg

### Almíbar

Azúcar	0,500 kg
Café descafeinado	0,400 kg
Amaretto	0,100 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,000 kg

- Mezclar el azúcar con el café y hervir brevemente. A continuación, añadir el amaretto y mezclar.

### Crema de nata y mascarpone

Nata	1,000 kg
Mascarpone (a temperatura ambiente)	0,400 kg
LA VÉNUM	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,600 kg

- Batir brevemente los ingredientes a velocidad rápida.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y dejar enfriar.
- Escudillar aprox. 0,030 kg de crema de nata y mascarpone, espolvorear con cacao en polvo y guardar en la nevera.



# Hoopies Deluxe con crema de chocolate y avellanas

## con MELLA MUFFIN y SCHOKOLADINO

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

### Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,250 kg
Agua	0,375 kg
<b>Total</b>	<b>3,220 kg</b>

### Almíbar

Azúcar	0,500 kg
Agua	0,400 kg
Ron	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>1,000 kg</b>

- Mezclar el azúcar con el agua y hervir brevemente. A continuación, añadir el ron y mezclar.

### Crema de mantequilla y chocolate

SCHOKOLADINO a 30 °C	0,600 kg
Mantequilla (blanda)	0,600 kg
Crema pastelera	0,350 kg
<b>Total</b>	<b>1,550 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y batir.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,065 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y dejar enfriar.
- Escudillar aprox. 0,040 kg de crema de mantequilla y chocolate y decorar con avellanas troceadas, rayar con chocolate negro y guardar en la nevera.



# Hoopies Deluxe de pistacho con relleno de fresa con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

## Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,100 kg
Agua	0,375 kg
<b>Total</b>	<b>3,070 kg</b>

## Relleno de crema de fresa

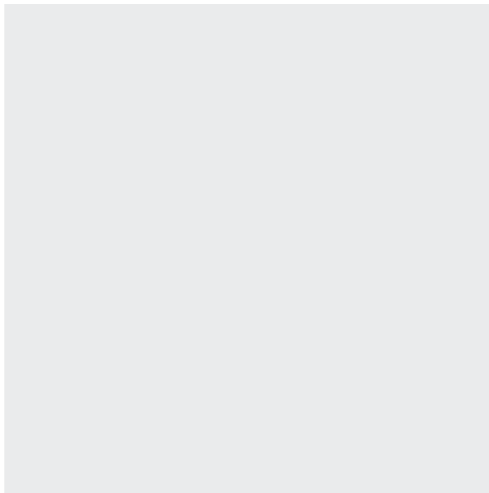
Agua (templada)	0,250 kg
FOND ROYAL FRESA	0,200 kg
Nata montada	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,450 kg</b>

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL FRESA y dejar reposar unos minutos.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y escudillar aprox. 0,030 kg de relleno de crema de fresa en las bases, tapar con la parte superior y presionar ligeramente.
- Rayar con BLANCOLADINO, espolvorear con pistachos troceados y guardar en la nevera.





IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio  
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00 | [info@ireks-iberica.com](mailto:info@ireks-iberica.com) | [www.ireks-iberica.com](http://www.ireks-iberica.com)