

---

# RECETARIO

## HOOPIES INVIERNO

*mini dulces*



caprichos

---

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



# Hoopies de Adviento

## con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y BIENETTA

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

### Masa

MELLA MUFFIN	1,600 kg
Huevo	0,800 kg
Aceite vegetal	0,650 kg
<u>Agua</u>	<u>0,350 kg</u>
Total	3,400 kg

### Topping

BIENETTA	0,250 kg
<u>Almendras laminadas</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	0,500 kg

- Mezclar los ingredientes.

### Relleno de crema

Nata	0,800 kg
LA VÉNUS	0,450 kg
<u>Agua</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	2,050 kg

- Mezclar ligeramente los ingredientes en batidora con varillas durante unos 3 minutos hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar 0,070 kg de masa y 0,010 kg de topping por aro.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y escudillar 0,040 kg de relleno de crema en las bases, tapar con la parte superior y presionar ligeramente. Otra alternativa es escudillar 0,020 kg de relleno de crema en el centro y decorar al gusto.



# Hoopies navideños

## con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

MELLA CHOCO MUFFIN	2,000 kg
Aceite vegetal	0,720 kg
Huevo	0,700 kg
LEBKUCHEN	0,040 kg
AROMA CANELA	0,010 kg
Agua	0,440 kg
<hr/> Total	<hr/> 3,910 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar 0,080 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 25 minutos.
- Calar las piezas todavía calientes con vino tinto, rayar con glasa aromatizada con PASTAROM FRESA y decorar al gusto.



# Hoopies de invierno

## con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

### Mezcla de frutas

Arándanos rojos deshidratados	0,200 kg
Almendras tostadas troceadas	0,200 kg
ZITRONAT	0,200 kg
ORANGEAT	0,200 kg
Ron	0,100 kg
<hr/>	
Total	0,900 kg

- Mezclar los ingredientes, tapar y dejar macerar durante aprox. 1 hora.

### Masa

MELLA ESPELTA CAKE	2,200 kg
Aceite vegetal	0,900 kg
CHRISTSTOLLEN	0,050 kg
Agua	0,900 kg
<hr/>	
Mezcla de frutas	0,900 kg
Total	4,950 kg

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir la mezcla de frutas y mezclar.
- Dosificar 0,100 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en mantequilla líquida, rebozar con azúcar y espolvorear ligeramente con azúcar en polvo antihumedad.



# Ho-Ho-Hoopies

## con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

### Masa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Aceite vegetal	0,800 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,100 kg
<u>Agua</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	3,700 kg

### Almíbar

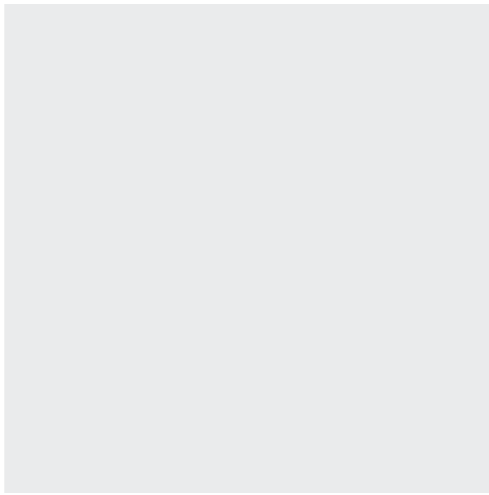
Azúcar	0,300 kg
Agua	0,500 kg
<u>Amaretto</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	0,900 kg

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

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar 0,075 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y dejar enfriar.
- Bañar con cobertura de avellana, rayar con SCHOKOLADINO y decorar al gusto.





IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2  
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)