
RECETARIO IDEAS NAVIDEÑAS

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



“Estrella”

con MASA MADRE PIE e IREKS UNI PLUS



| | |
|-----------------|------------------|
| Harina de trigo | 9,500 kg |
| MASA MADRE PIE | 0,500 kg |
| IREKS UNI PLUS | 0,100 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levadura | 0,150 kg |
| Agua, aprox. | 6,300 l |
| Total | 16,750 kg |

Tiempo de amasado: 4 + 5 minutos, amasadora de espiral

Temperatura de la masa: aprox. 27 °C

Reposo en bloque: aprox. 30 minutos

Peso de las piezas: 3 x 0,200 kg

Reposo tras bolear: aprox. 10 minutos

Fermentación final: fermentación controlada durante la noche a 5 °C

Temperatura del horno: 240 °C, bajando, con vapor

Tiempo de horneado: aprox. 30 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas y bolearlas con harina de trigo. Después del reposo tras bolear, alargar las piezas en forma de barra, espolvorear con harina de centeno y presionar en el centro con un rodillo. A continuación, enroscar cada barra una vez y colocar tres barras una encima de la otra en el centro. Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en telas bien enharinadas y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente, girarlas, colocarlas en los cargadores y hornear con vapor.

“Pan de Navidad”

con IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS



| | |
|-------------------|------------------|
| Harina de trigo | 8,000 kg |
| Harina de centeno | 1,500 kg |
| IREKS-ÖKOSAUER | 0,150 kg |
| IREKS UNI PLUS | 0,100 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levadura | 0,150 kg |
| Agua, aprox. | 7,000 l |
| Total | 17,100 kg |

Tiempo de amasado: 4 + 4 minutos, amasadora de espiral

Temperatura de la masa: aprox. 27 °C

Reposo en bloque: aprox. 30 minutos

Peso de las piezas: 2,000 kg (árbol)
0,400 kg (tronco)

Reposo tras bolear: aprox. 5 minutos

Fermentación final: fermentación controlada durante la noche a 5 °C

Temperatura del horno: 240 °C, bajando, con vapor

Tiempo de horneado: 45 – 50 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas y bolear el tronco con harina de trigo. Dar forma cuadrada al árbol y dejar reposar. Después del reposo tras bolear, presionar el árbol y plegarlo en forma de triángulo, alargar ligeramente el tronco y unir ambas piezas. A continuación, colocar con el cierre hacia arriba en telas ligeramente enharinadas y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente y girarlas con cuidado en los cargadores. Humedecer ligeramente con agua, colocar la plantilla deseada encima y tamizar con cacao en polvo. Hacer cortes decorativos en los laterales, un corte en el centro del tronco y hornear con vapor.

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.



Pan de invierno de espelta y trigo sarraceno con DINKELMEHL 630 y REX SARRACENO

Mezcla de frutas y avellanas

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Pasas sultanas | 3,000 kg |
| Avellanas tostadas enteras | 1,200 kg |
| Arándanos rojos troceados | 0,700 kg |
| Semillas de girasol tostadas | 0,500 kg |
| Ron | 0,500 kg |
| Agua a unos 30 °C | 1,000 kg |
| Total | 6,900 kg |

- Mezclar los ingredientes y dejar macerar durante 1 – 2 horas.

Masa

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| DINKELMEHL 630 | 6,000 kg |
| REX SARRACENO | 4,000 kg |
| Queso cremoso tipo quark | 1,000 kg |
| Mantequilla | 0,500 kg |
| Miel | 0,400 kg |
| Canela | 0,015 kg |
| Sal | 0,080 kg |
| Levadura | 0,500 kg |
| Agua (aprox.) | 5,000 kg |
| Mezcla de frutas y avellanas | 6,900 kg |
| Total | 24,395 kg |

Topping

Sésamo y almendras laminadas (3·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas y avellanas) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la mezcla de frutas y avellanas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,430 kg.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer la superficie y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas en moldes cuadrados de 11 x 11 x 11 cm previamente engrasados.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos (la temperatura interna debe ser de 96 °C). Abrir el tiro transcurridos 2 minutos desde el inicio de la cocción.



“Roscas crujientes”

con MASA MADRE PIE, MALTA BATRO e IREKS UNI PLUS



| | |
|----------------------|------------------|
| Harina de trigo | 8,500 kg |
| Sémola de trigo duro | 1,000 kg |
| MASA MADRE PIE | 0,500 kg |
| MALTA BATRO | 0,200 kg |
| IREKS UNI PLUS | 0,150 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levadura | 0,150 kg |
| Agua, aprox. | 7,200 l |
| Total | 17,900 kg |

Tiempo de amasado: 3 + 6 minutos, amasadora de espiral

Temperatura de la masa: aprox. 27 °C

Reposo en bloque: aprox. 30 minutos

Peso de las piezas: 0,600 kg

Reposo tras bolear: aprox. 10 minutos

Fermentación final: fermentación controlada durante la noche a 5 °C

Temperatura del horno: 240 °C, bajando, con vapor

Tiempo de horneado: 30 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas y bolearlas con harina de trigo. Después del reposo tras bolear, presionar las piezas en el centro, colocarlas con el cierre hacia abajo en un recipiente con sémola de trigo duro y darles forma de rosca. A continuación, colocar con el cierre hacia abajo en telas espolvoreadas con harina de trigo y sémola de trigo duro y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente, colocarlas con el cierre hacia arriba en los cargadores y hornear con vapor.

Árbol de canela navideño

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Masa

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Harina de trigo de media fuerza | 2,500 kg |
| MELLA-HT-SUPERSOFT | 0,500 kg |
| Mantequilla | 0,370 kg |
| Huevo | 0,250 kg |
| Azúcar | 0,180 kg |
| TRISAN | 0,025 kg |
| Levadura | 0,200 kg |
| Agua | 1,000 kg |
| Total | 5,025 kg |

Relleno de canela

| | |
|--------------------|-----------------|
| Azúcar moreno | 1,400 kg |
| Mantequilla (fría) | 1,000 kg |
| Harina de trigo | 0,500 kg |
| AROMA CANELA | 0,050 kg |
| Total | 2,950 kg |

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea.
- Tamizar por un cedazo de 10 mm de grosor y guardar en el congelador.

| | |
|--------------------------|----------|
| Nueces pecanas troceadas | 0,400 kg |
| Glasa | C/S |
| Cerezas confitadas | C/S |

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 90 x 40 cm y 5 mm de grosor.
- Repartir el relleno de canela dejando libre 1 cm en la parte inferior, esparcir las nueces pecanas troceadas por encima y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 3 cm de grosor, colocar diecisiete formando un árbol de Navidad en bandejas con papel de horno y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Rayar con la glasa y decorar con las cerezas confitadas.



Árboles navideños de merengue con DREIDOPPEL

| | |
|------------------------------|-----------------|
| EISAN | 0,160 kg |
| Agua | 1,000 kg |
| Azúcar | 2,000 kg |
| Colorante verde hidrosoluble | 0,040 kg |
| Total | 3,200 kg |

Proceso de elaboración

- Montar EISAN con el agua a velocidad rápida añadiendo poco a poco el azúcar. A continuación, montar a punto de nieve a velocidad rápida y añadir el colorante verde.
- Escudillar en forma de árbol navideño, decorar al gusto (por ejemplo, con estrellas doradas y PERLAS DE COLORES) e insertar palos de madera.
- Dejar secar en el horno a 60 °C durante la noche.



Bizcocho de Navidad con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Masa

| | |
|----------------------|-----------------|
| MELLA MUFFIN | 1,000 kg |
| Huevo | 0,350 kg |
| Mantequilla (pomada) | 0,350 kg |
| AROMA PANETTONE | 0,050 kg |
| Agua | 0,250 kg |
| ORANGEAT | 0,150 kg |
| ZITRONAT | 0,150 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.



Bolas navideñas de fresa y coco con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Crumble de cacao

| | |
|-----------------------|-----------------|
| MELLA COOKIE | 0,230 kg |
| Mantequilla | 0,110 kg |
| Azúcar | 0,035 kg |
| <u>Cacao en polvo</u> | <u>0,025 kg</u> |
| Total | 0,400 kg |

- Mezclar los ingredientes en la batidora y cocer a 180 °C durante unos 12 minutos.

Mousse de coco

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| Solución SANETT (2·1 agua – SANETT) | 0,060 kg |
| PASTA COCO | 0,050 kg |
| Nata semimontada | 0,500 kg |
| <u>Azúcar</u> | <u>0,050 kg</u> |
| Total | 0,660 kg |

- Mezclar la solución SANETT con PASTA COCO.
- Añadir la nata semimontada con el azúcar.

Merengue (mousse de fresa)

| | |
|-------------|-----------------|
| Azúcar | 0,500 kg |
| EISAN | 0,040 kg |
| <u>Agua</u> | <u>0,250 kg</u> |
| Total | 0,790 kg |

- Batir los ingredientes.

Mousse de fresa

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Solución SANETT (2·1 agua – SANETT) | 0,200 kg |
| PASTA FRESA | 0,050 kg |
| Merengue | 0,200 kg |
| Nata montada sin azúcar | 0,600 kg |
| <u>Fresas troceadas</u> | <u>C/S</u> |
| Total | 1,050 kg |

- Mezclar la solución SANETT con PASTA FRESA.
- Añadir el merengue hasta conseguir una textura homogénea.
- Añadir la nata y, por último, las fresas troceadas.

Proceso de elaboración

- Colocar la mousse de fresa en un molde de silicona. Cuando esté cuajando, escudillar un punto de mousse de coco. Congelar.
- Desmoldar y bañar con glaseado de colores variados.
- Colocar las piezas encima de la base de crumble de cacao y decorar con lazos elaborados con cobertura plástica.



Bollitos de almendra navideños con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 6 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

| | |
|--|-----------------|
| MELLA-BERLINER-SUPERSOFT | 5,000 kg |
| Huevo | 0,500 kg |
| Mantequilla | 0,500 kg |
| Levadura | 0,400 kg |
| Agua (aprox.) | 1,400 kg |
| Palitos de almendra tostados e hidratados* | 1,000 kg |
| Azúcar perlado (Hagelzucker) | 0,750 kg |
| Total | 9,550 kg |

* Hidratar con agua templada durante 20 minutos y escurrir.

Recubrimiento de almendra

| | |
|--------------------|-----------------|
| Azúcar | 0,400 kg |
| Harina de almendra | 0,300 kg |
| Claros de huevo | 0,200 kg |
| AROMA CANELA | 0,003 kg |
| Total | 0,903 kg |

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los palitos de almendra tostados e hidratados y el azúcar perlado) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir los palitos de almendra y el azúcar perlado al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,066 kg) y bolear.
- Presionar las piezas sobre el recubrimiento de almendra y, a continuación, sobre almendras crudas laminadas y colocar 3 x 8 piezas en bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 190 °C durante 25 – 30 minutos y espolvorear con azúcar en polvo.



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 |
| <hr/> | |
| Total | 1,463 kg |

Crema

| | |
|----------------------|----------|
| BLANCOLADINO | 0,800 kg |
| Mantequilla (pomada) | 0,400 kg |
| Colorante verde | C/S |
| <hr/> | |
| 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.



Cake de espelta con manzana y vino con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 9 moldes de 16 x 16 cm

Manzana macerada

| | |
|------------------|-----------------|
| Manzana troceada | 1,000 kg |
| Vino tinto | 0,500 kg |
| Total | 1,500 kg |

- Mezclar los ingredientes y dejar macerar hasta el día siguiente.
- Escurrir la manzana troceada y utilizar el vino para la masa.

Masa

| | |
|----------------------|-----------------|
| MELLA ESPELTA CAKE | 1,500 kg |
| Aceite vegetal | 0,600 kg |
| Vino tinto | 0,400 kg |
| Cacao en polvo | 0,050 kg |
| PASTA RON DE JAMAICA | 0,030 kg |
| Agua | 0,200 kg |
| Total | 2,780 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar 0,300 kg de masa en los moldes y cubrir con 0,100 kg de manzana macerada.
- Cocer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.
- Al salir del horno, pintar con TOPGLANZ PLUS, decorar con glasa y espolvorear con almendras laminadas tostadas.



Cake de espelta navideño con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de aprox. 20 cm de diámetro

| | |
|-------------------------------|----------|
| MELLA ESPELTA CAKE | 1,000 kg |
| Mantequilla (blanda) | 0,600 kg |
| LEBKUCHEN | 0,015 kg |
| Agua | 0,500 kg |
| Arándanos rojos deshidratados | 0,900 kg |
| Pasas | 0,700 kg |
| Cerezas confitadas | 0,100 kg |
| ORANGEAT | 0,050 kg |
| ZITRONAT | 0,050 kg |
| Total | 3,915 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las frutas) en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la mezcla de frutas al final de la mezcla.
- Dosificar 1,950 kg de masa en los moldes con papel de horno.
- Cocer de entrada a 180 °C, bajando a 150 °C durante unas 3 horas y dejar enfriar.
- Pintar con NAPPAGE ALBARICOQUE, cubrir con mazapán y, a continuación, con fondant.
- Decorar al gusto.



Cake de invierno con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

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.



Cake especiado de espelta con avellanas con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 15 moldes de 16 x 16 cm

Masa

| | |
|------------------------------|-----------------|
| MELLA ESPELTA CAKE | 3,000 kg |
| Vino de especias (Glühwein) | 1,300 kg |
| Aceite vegetal | 1,300 kg |
| Avellanas tostadas troceadas | 0,200 kg |
| Drops de chocolate negro | 0,150 kg |
| Cacao en polvo | 0,150 kg |
| Total | 6,100 kg |

| | |
|-----------------------------|----------|
| Vino de especias (Glühwein) | 0,900 kg |
|-----------------------------|----------|

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en los moldes de 16 x 16 cm.
- Cocer a 190 °C durante 25 – 30 minutos.
- Una vez cocidos, desmoldar y calar con 0,060 kg de vino de especias (Glühwein).
- Pintar la superficie con NAPPAGE NEUTRO y bañar con SCHOKOLADINO.
- Decorar con estrellitas de azúcar.



Cheesecake navideño con DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Base de galleta

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Galletas troceadas | 0,220 kg |
| Mantequilla (líquida) | 0,135 kg |
| TRISAN | 0,002 kg |
| Total | 0,357 kg |

- Mezclar las galletas troceadas con la mantequilla líquida y TRISAN.

Masa de queso

| | |
|----------------|-----------------|
| CHEESECAKE MIX | 0,250 kg |
| Agua a 45 °C | 0,250 kg |
| Nata montada | 0,075 kg |
| Queso cremoso | 0,425 kg |
| Total | 1,000 kg |

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el queso cremoso junto con la nata montada y batir durante 3 minutos.

Gelatina de decoración

| | |
|--------------------|-----------------|
| NAPPAGE NEUTRO | 0,100 kg |
| Agua | 0,070 kg |
| PASTA FRAMBUESA | 0,005 kg |
| PASTA KIRSCHWASSER | 0,005 kg |
| Total | 0,180 kg |

- Hervir NAPPAGE NEUTRO con el agua y mezclar las pastas.

Proceso de elaboración

- Colocar la base de galleta en la bandeja de 60 x 10.
- Rellenar la bandeja con la masa de queso y repartir la gelatina de decoración por la superficie.
- Guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas, cortar en triángulos iguales y decorar al gusto.



Corona trenzada

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 2 piezas

Masa

| | |
|--------------------|-----------------|
| Harina de trigo | 1,000 kg |
| MELLA-HT-SUPERSOFT | 0,200 kg |
| Mantequilla | 0,150 kg |
| Huevo | 0,100 kg |
| AROMA PANETTONE | 0,020 kg |
| AROMA MANTEQUILLA | 0,020 kg |
| Levadura | 0,070 kg |
| Agua | 0,410 kg |
| Total | 1,970 kg |

Relleno

| | |
|-----------------|-----------------|
| LA VÉNUS | 0,400 kg |
| AROMA PANETTONE | 0,020 kg |
| Agua | 1,000 kg |
| Pasas sultanas | 0,400 kg |
| ORANGEAT | 0,160 kg |
| ZITRONAT | 0,160 kg |
| Total | 2,145 kg |

- Mezclar los ingredientes (excepto las frutas) en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. A continuación, añadir las frutas y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque unos 35 minutos a 30 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,985 kg.
- Laminar las piezas (30 x 50 cm) con 2,5 mm de grosor.
- Extender el relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar las barras por la mitad longitudinalmente, trenzar las dos partes, formar un anillo y colocar en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a aprox. 170 °C durante unos 60 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.



Estrellas de chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

| | |
|--------------------|----------|
| 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.



Guirlanda de brownie con MELLA CHOCO MUFFIN

Masa

| | |
|--------------------|-----------------|
| MELLA CHOCO MUFFIN | 1,500 kg |
| Huevo | 0,680 kg |
| Aceite vegetal | 0,400 kg |
| Miel | 0,300 kg |
| Total | 2,880 kg |

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender la masa en un aro de 20 cm de diámetro.
- Cocer a 180 °C durante 25 minutos.

Ganache

| | |
|-----------------|-----------------|
| Nata líquida | 0,200 kg |
| Chocolate negro | 0,200 kg |
| Total | 0,400 kg |

- Hervir brevemente la nata, añadir el chocolate negro y mezclar.

| | |
|----------------------------------|----------|
| Avellanas enteras | 0,360 kg |
| Cobertura de chocolate con leche | 0,160 kg |

Proceso de elaboración

- Cortar el centro de la masa con un aro de 10 cm de diámetro.
- Esparcir la ganache por encima.
- Disponer las avellanas enteras por la superficie.
- Cubrir con la cobertura de chocolate con leche.



“Linzer” de espelta y grosellas con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de 60 x 20 cm

Masa

| | |
|----------------------------|-----------------|
| MELLA ESPELTA CAKE | 1,750 kg |
| Mantequilla (blanda) | 1,300 kg |
| DINKELMEHL 630 | 0,750 kg |
| Avellanas molidas tostadas | 0,450 kg |
| Azúcar moreno | 0,300 kg |
| AROMA CANELA | 0,025 kg |
| Agua | 0,400 kg |
| Total | 4,975 kg |

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante unos 4 minutos.
- Dejar enfriar en la nevera durante la noche.

Relleno de grosella

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Mermelada de grosella | 1,500 kg |
| MELLA-GEL | 0,030 kg |
| Total | 1,530 kg |

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Proceso de elaboración

- Laminar una “manta” de 10 mm de grosor y cortar piezas del tamaño del molde.
- Extender las piezas en los moldes de 16 x 16 cm y colocar un borde alrededor del molde.
- Cubrir con el relleno de grosella.
- Cortar piezas de masa del tamaño y forma deseados, colocarlas en la superficie y pintarlas con huevo.
- Cocer a 190 °C durante unos 35 minutos.
- Una vez frío pintar con TOPGLANZ PLUS y decorar con azúcar glas.



Nubes con fruta

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 200 piezas

Mezcla de frutas

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Albaricoques deshidratados | 2,400 kg |
| Arándanos rojos deshidratados | 2,400 kg |
| Granillo de almendra tostado | 1,200 kg |
| <u>Zumo de naranja</u> | <u>1,000 kg</u> |
| Total | 7,000 kg |

- Mezclar los ingredientes, tapar y dejar macerar durante unas 2 horas.

Masa

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Harina de trigo | 5,000 kg |
| MELLA-HT-SUPERSOFT | 1,000 kg |
| Mantequilla (pomada) | 1,200 kg |
| Queso cremoso tipo quark | 0,600 kg |
| Huevo | 0,600 kg |
| CHRISTSTOLLEN | 0,120 kg |
| Levadura | 0,300 kg |
| Agua (aprox.) | 3,250 kg |
| <u>Mezcla de frutas</u> | <u>7,000 kg</u> |
| Total | 19,070 kg |

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas) a velocidad media durante 6 minutos hasta conseguir una masa homogénea. Añadir la mezcla de frutas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir piezas de unos 0,090 kg con un porcionador de helados y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C (con vapor) durante 16 – 18 minutos.
- Al salir del horno, pintar las piezas con mantequilla clarificada, rebozar con azúcar y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar glas.



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.



Rollos de canela navideños con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Masa

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Harina de trigo de media fuerza | 2,500 kg |
| MELLA-HT-SUPERSOFT | 0,500 kg |
| Mantequilla | 0,370 kg |
| Huevo | 0,250 kg |
| Azúcar | 0,180 kg |
| TRISAN | 0,025 kg |
| Levadura | 0,200 kg |
| Agua | 1,000 kg |
| Total | 5,025 kg |

Relleno de canela

| | |
|--------------------|-----------------|
| Azúcar moreno | 1,400 kg |
| Mantequilla (fría) | 1,000 kg |
| Harina de trigo | 0,500 kg |
| AROMA CANELA | 0,050 kg |
| Total | 2,950 kg |

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea.
- Tamizar por un cedazo de 10 mm de grosor y guardar en el congelador.

| | |
|--------------------------|----------|
| Nueces pecanas troceadas | 0,400 kg |
| Glasa | C/S |

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 90 x 40 cm y 5 mm de grosor.
- Repartir el relleno de canela dejando libre 1 cm en la parte inferior, esparcir las nueces pecanas troceadas por encima y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 3 cm de grosor, colocar nueve piezas en moldes de 16 x 16 cm y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con TOPGLANZ PLUS y rayar con glasa.



Tarta de nata agria y vino caliente

con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y MELLA-GEL

Receta para 2 moldes de 26 x 6 cm

Base de pasta brisa

| | |
|--------------|-----------------|
| MELLA COOKIE | 0,500 kg |
| Mantequilla | 0,200 kg |
| Huevo | 0,100 kg |
| Total | 0,800 kg |

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar discos de 26 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Relleno de nata

| | |
|------------------|-----------------|
| Nata agria | 1,000 kg |
| MELLA KÄSE ROYAL | 0,550 kg |
| Nata | 0,500 kg |
| Huevo | 0,400 kg |
| Agua (aprox.) | 0,600 kg |
| Total | 3,050 kg |

- Mezclar brevemente los ingredientes en batidora con varillas hasta obtener una masa homogénea.

Cobertura de vino caliente

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Mermelada de albaricoque | 0,500 kg |
| Vino caliente | 0,500 kg |
| Azúcar | 0,100 kg |
| MELLA-GEL | 0,020 kg |
| Total | 1,120 kg |

- Mezclar el vino caliente con la mermelada de albaricoque hasta hervir.
- Mezclar en seco el azúcar y MELLA-GEL e incorpóralo a la mezcla de la mermelada y el vino caliente y dejarlo hervir.

Proceso de elaboración

- Colocar una base de pasta brisa precocida en cada molde y untarlas con mermelada de albaricoque.
- Colocar un disco de bizcocho de 18 cm de diámetro y 2 cm de grosor sobre cada base.
- Dosificar el relleno en los moldes de manera uniforme.
- Cocer a 190 °C durante aproximadamente 35 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 82 °C.
- Una vez frías, untar las tartas con una fina capa de nata.
- Posteriormente, colocar el gel de vino caliente sobre la superficie de cada tarta y dejar que se fije brevemente.
- Retirar el molde, cubrir el borde de las tartas con nata y decorar con almendras laminadas tostadas.



