

---

# RECETARIO



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



# MELLA CHOCO MUFFIN:

## Selección de recetas

- 1/ Pastel de yogur y cereza con croûtons de cake de chocolate
- 2/ Cake de plátano y chocolate
- 3/ Cake de Irish Cream y chocolate
- 4/ Cake de chocolate con queso y granada
- 6/ Selva Negra
- 7/ Estrellas de chocolate
- 8/ Sacher
- 9/ Surtido de muffins
- 11/ Tulipa de triple chocolate
- 12/ Cake de chocolate y coco
- 13/ Cookie-brownies

# Pastel de yogur y cereza con croûtons de cake de chocolate

## con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Croûtons de cake de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,250 kg
Mantequilla (blanda)	0,175 kg
<u>Agua</u>	<u>0,075 kg</u>
Total	1,000 kg

Mantequilla 0,060 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 20 minutos, dejar enfriar y cortar en pequeños dados.
- Calentar la mantequilla, añadir los dados de chocolate y dorarlos delicadamente.

### Masa de yogur

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
Azúcar	0,050 kg
<u>Yogur 10% M.G.</u>	<u>0,850 kg</u>
Total	1,900 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente y el azúcar, añadir el yogur y batir durante 3 minutos.
- Rellenar los vasos con una parte de la masa de yogur y cubrir con una capa de MARMORIA CEREZA AMARENA.
- Dosificar la masa de queso restante y decorar con los croûtons de cake de chocolate fríos y decoración de chocolate.



# Cake de chocolate y plátano

## con MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA COOKIE, LA VÉNUS y PASTA PLÁTANO

### Crumble de cacao

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

- Mezclar los ingredientes en batidora hasta conseguir una textura arenosa.

### Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,930 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.

### Crema de plátano

LA VÉNUS	0,175 kg
Agua	0,500 kg
PASTA PLÁTANO	0,025 kg
<b>Total</b>	<b>0,700 kg</b>

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una textura lisa y brillante. Reservar.

### Proceso de elaboración

- Colocar el crumble de cacao en la base del molde y precocer a 180 °C durante 10 minutos.
- Disponer la masa de bizcocho de chocolate por encima, dosificar una tira de crema de plátano en el interior y espolvorear con crumble de cacao.
- Cocer a 180 °C durante unos 20 minutos y decorar con placas de chocolate.



## Cake de Irish Cream y chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA CHOCO MUFFIN	0,505 kg
Huevo	0,180 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
PASTA IRISH CREAM	0,050 kg
Drops de chocolate blanco	0,180 kg
Agua	0,115 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,210 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante unos 30 minutos.



## Cake de chocolate con queso y granada con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,300 kg
Huevo	0,150 kg
Mantequilla (blanda)	0,105 kg
Agua	0,045 kg
<b>Total</b>	<b>0,600 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante unos 10 – 12 minutos y dejar enfriar.

### Crema de queso

CHEESECAKE MIX	0,240 kg
Agua a 45 °C	0,240 kg
Queso fresco	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>0,880 kg</b>

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el queso fresco a temperatura ambiente y batir durante 3 minutos.

### Mousse de granada

Agua (caliente)	0,175 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,140 kg
PASTA GRANADA	0,052 kg
Nata semimontada	0,700 kg
<b>Total</b>	<b>1,067 kg</b>

- Mezclar el agua caliente con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA GRANADA, y añadir a poco a poco a la nata semimontada.

### Glaseado de granada

TOPGLANZ PLUS	0,500 kg
PASTA GRANADA	0,030 kg
<b>Total</b>	<b>0,530 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y bañar a unos 30 °C.

## Proceso de elaboración final

- Dosificar la masa de queso encima del bizcocho de chocolate, alisar y congelar.
- Disponer por encima la mousse de granada, alisar y volver a congelar.
- Una vez congelado, bañar con el glaseado de granada y cortar porciones del tamaño deseado.
- Decorar al gusto con croûtons de chocolate y rayar con BLANCOLADINO y SCHOKOLADINO.



# Selva Negra

## con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 6 moldes de teflón de 16 x 16 cm

### Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,930 kg</b>

### Mousse de Kirschwasser (aguardiente de cerezas)

Nata montada con azúcar	1,000 kg
Solución SANETT (2·1 agua - SANETT)	0,120 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,060 kg
<b>Total</b>	<b>1,180 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosificar 0,315 kg de masa en cada molde.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Mezclar la solución SANETT con PASTA KIRSCHWASSER y ¼ parte de la nata.
- Añadir y mezclar delicadamente el resto de la nata.
- Cubrir el centro de la pieza con MARMORIA CEREZA AMARENA.
- Con una manga pastelera, dosificar “botones” de mousse y decorar al gusto.





## 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.
- Dosificar la masa en moldes de silicona con forma de estrella o extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 35 minutos, desmoldar y dejar enfriar.
- Una vez frías, espolvorear con azúcar glas o cortar piezas con un cortapastas con forma de estrella y decorar.



# Sacher

## con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,350 kg
Agua	0,150 kg
<b>Total</b>	<b>2,000 kg</b>

### Relleno de albaricoque

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>0,800 kg</b>

### Relleno de frambuesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA FRAMBUESA	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>0,800 kg</b>

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

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa 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 40 minutos y dejar enfriar.
- Cortar transversalmente la pieza, aplicar una capa del relleno deseado y colocar la otra parte de la pieza encima. Cubrir y alisar con el mismo relleno.
- Bañar con SCHOKOLADINO, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto.



## Surtido de muffins

con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

### Masa base de muffin

MELLA MUFFIN	10,000 kg
Huevo	4,000 kg
Aceite vegetal	3,300 kg
<u>Agua</u>	<u>2,500 kg</u>
Total	19,800 kg

### Masa base de muffin de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	10,000 kg
Huevo	3,500 kg
Aceite vegetal	3,600 kg
<u>Agua</u>	<u>2,200 kg</u>
Total	19,300 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Añadir el relleno y la PASTA deseados, mezclar, escudillar la masa en cápsulas y cocer a 200 °C, bajando a 190 °C.
- Transcurridos 3 minutos, aplicar vapor (solo en MELLA MUFFIN) y cocer con el tiro cerrado 20 minutos en total (según el tamaño de la cápsula).

### Muffin de mandarina y canela

Masa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA MANDARINA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

### Decoración

Azúcar	0,300 kg
<u>AROMA CANELA</u>	<u>0,003 kg</u>
Total	0,303 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Decorar abundantemente los muffins y cocer.

### Muffin de plátano y chocolate

Masa base de muffin	1,000 kg
Drops de chocolate	0,150 kg
<u>PASTA PLÁTANO</u>	<u>0,060 kg</u>
Total	1,210 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto.

**Muffin de manzana**

Masa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA MANZANA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar la masa llenando  $\frac{3}{4}$  partes de las cápsulas.
- Con una manga pastelera, inyectar 0,020 kg de FRUCHTBACK MANZANA.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto con crumble.

**Muffin de latte macchiato**

Masa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA LATTE MACCHIATO</u>	<u>0,040 kg</u>
Total	1,040 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto.

**Muffin de nueces y panettone**

Masa base de muffin	1,000 kg
Nueces troceadas	0,100 kg
<u>AROMA PANETTONE</u>	<u>0,010 kg</u>
Total	1,110 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto.

**Muffin de doble chocolate**

Masa base de muffin de chocolate	1,000 kg
<u>Drops de chocolate con leche</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,150 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Cocer, dejar enfriar y decorar al gusto.



## Tulipa de triple chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN

### Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,930 kg

### Chocolates\*

Drops de chocolate negro	0,100 kg
Drops de chocolate con leche	0,100 kg
Drops de chocolate blanco	0,100 kg

\* Estables al horno

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos. En el último minuto de batido, añadir los chocolates y mezclar.
- Dosificar la masa en las cápsulas, llenando hasta 2 cm del borde.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 25 – 30 minutos con el tiro cerrado (según el tamaño de la cápsula).



## Cake de chocolate y coco con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa de coco

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,050 kg
Agua	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>1,065 kg</b>

### Masa de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,930 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa de coco en una bandeja de 60 x 20 cm. A continuación, extender por encima la masa de chocolate y, con una rasqueta, presionar varias veces sobre la masa.
- Cocer a 180 °C durante 45 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, espolvorear con cacao en polvo, esparcir drops de chocolate y cortar en porciones del tamaño deseado.



# Cookie-brownies

## con MELLA CHOCO MUFFIN y COOKIE DREAM

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa de brownie

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

### Masa de cookies

Harina de trigo	0,100 kg
COOKIE DREAM	0,400 kg
Mantequilla	0,100 kg
Agua	0,040 kg
<b>Drops de chocolate con leche</b>	<b>0,150 kg</b>
<b>Total</b>	<b>0,790 kg</b>

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate) a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar 1 minuto más.

### 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.
- Esparcir la masa de cookies granulada (tipo crumble) por encima.
- Cocer a 190 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.





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)