
RECETARIO



3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MELLA ESPELTA CAKE:

Selección de recetas

- 1/ **Barritas de espelta**
con MELLA ESPELTA CAKE y BIENETTA
- 3/ **Bizcocho de fruta inglés**
con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL
- 4/ **Cake de espelta con cerezas**
con MELLA ESPELTA CAKE y LA VÉNUS
- 5/ **Cake de espelta con ciruelas y nueces**
con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS y BIENETTA
- 6/ **Cake de espelta con melocotón**
con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL
- 7/ **Cake de espelta con chocolate y naranja**
con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL
- 8/ **Cake de espelta con fresas y queso tipo quark**
con MELLA ESPELTA CAKE, MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL
- 10/ **Cake de espelta con albaricoque y yogur**
con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL
- 12/ **Cake de espelta marmoleado con cerezas ácidas**
con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL
- 13/ **Cake de espelta con manzana**
con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL
- 14/ **Cantucci**
con MELLA ESPELTA CAKE y TRISAN
- 15/ **Cookies de espelta**
con MELLA ESPELTA CAKE
- 16/ **Cookies de espelta y limón**
con MELLA ESPELTA CAKE y PASTA LIMÓN
- 17/ **Muffins de espelta con cereales**
con MELLA ESPELTA CAKE, CORN-PEPP, IREKS-TOPPING y BIENETTA

Barritas energéticas de espelta con MELLA ESPELTA CAKE y BIENETTA

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Mezcla de frutos secos y semillas

Pasas sultanas	0,112 kg
Granillo de almendra tostado	0,100 kg
Semillas de girasol tostadas	0,100 kg
Orejones troceados (albaricoque)	0,075 kg
Agua a 30 °C	0,075 kg
Total	0,462 kg

- Dejar macerar 30 minutos.

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,750 kg
Mezcla de frutos secos y semillas	0,462 kg
Aceite vegetal (colza)	0,300 kg
Huevo	0,090 kg
Agua	0,300 kg
Total	1,902 kg

Topping

BIENETTA	0,050 kg
Semillas de girasol	0,050 kg
Sésamo	0,050 kg
Total	0,150 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm y espolvorear con el topping.
- Cocer a 180 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cortar en piezas individuales. Si se desea, cubrir la base con chocolate.

Estas barritas se pueden conservar en la nevera durante varios días.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

100 g de barritas contienen de media*:

Valor energético:	1831 kJ (439 kcal)
Grasas:	26,6 g
de las cuales saturadas:	3,1 g
Hidratos de carbono:	39,6 g
de los cuales azúcares:	24,5 g
Fibra alimentaria:	3,3 g
Proteínas:	8,4 g
Sal:	0,6 g

* La cobertura de chocolate no está incluida.

Bizcocho de fruta inglés con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,500 kg
Aceite vegetal	0,600 kg
Agua	0,600 kg
Total	2,700 kg

Relleno de frutas

Cerezas confitadas	0,450 kg
Pasas sultanas	0,220 kg
ZITRONAT	0,150 kg
ORANGEAT	0,150 kg
Harina de trigo	0,075 kg
Total	1,045 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala durante 3 minutos.
- Rebozar la fruta con la harina de trigo, incorporar y mezclar con el resto durante 1 minuto.
- Dosificar la masa en moldes para plum cake.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 45 – 50 minutos (según el peso de la pieza). La temperatura interna del bizcocho una vez cocido debe ser de 94 °C.
- Al salir del horno, girar, desmoldar y cubrir con BLITZ FONDANT.



Cake de espelta con cerezas

con MELLA ESPELTA CAKE y LA VÉNUS

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Aceite vegetal	0,800 kg
Agua	0,800 kg
Total	3,600 kg

Crema de yogur

Yogur líquido natural sin azúcar	0,650 kg
Huevo	0,250 kg
LA VÉNUS	0,150 kg
Total	1,050 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala durante 3 minutos.
- Repartir 0,350 kg de masa en moldes para plum cake y cubrir cada molde con 0,100 kg de crema de yogur.
- Con una manga pastelera, dosificar una tira de confitura de cerezas en el centro.
- Cocer a 190 °C durante 45 – 50 minutos.



Cake de espelta con ciruelas y nueces con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS y BIENETTA

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,750 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Agua	0,300 kg
Total	1,350 kg

Relleno de fruta

Mermelada de ciruelas	0,375 kg
Agua	0,125 kg
LA VÉNUS	0,150 kg
Total	0,650 kg

- Mezclar la mermelada de ciruelas con el agua. Después, añadir LA VÉNUS y mezclar.

Ciruelas troceadas	0,500 kg
Nueces	0,150 kg
BIENETTA	0,050 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Repartir uniformemente el relleno de fruta, colocar las ciruelas troceadas y las nueces y espolvorear con BIENETTA.
- Cocer a 200 °C durante 45 – 50 minutos.



Cake de espelta con melocotón

con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
PASTA MELOCOTÓN	0,100 kg
Agua	0,400 kg
Total	1,900 kg

Compota de melocotón

Melocotón	0,500 kg
Azúcar	0,200 kg
Mantequilla	0,050 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	C/S
Total	0,750 kg

- Cocer ligeramente en el microondas.

Crema pastelera

LA VÉNUS	0,400 kg
Agua	1,000 kg
Total	1,400 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender la masa en un molde y esparcir la compota de melocotón por encima.
- Cocer a 180 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, decorar con la crema pastelera y melocotón (también se puede emplear albaricoque), cubrir con gelatina y rayar con BLITZ FONDANT.



Cake de espelta con chocolate y naranja con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA ESPELTA CAKE	0,450 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
MELLA TRIEB	0,010 kg
AROMA NARANJA	0,004 kg
Agua	0,180 kg
ORANGEAT	0,100 kg
Drops de chocolate negro	0,080 kg
Total	1,004 kg

SCHOKOLADINO
ORANGEAT

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto ORANGEAT y los drops de chocolate) en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos. Al final, añadir el resto de los ingredientes y mezclar.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, bañar con SCHOKOLADINO caliente y decorar con ORANGEAT.



Cake de espelta con fresas y queso tipo quark

con MELLA ESPELTA CAKE, MELLA KÄSE ROYAL,
MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 14 moldes de 23 x 11 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	2,400 kg
Aceite vegetal	0,950 kg
Agua	0,950 kg
Total	4,300 kg

Relleno de queso tipo quark

Queso tipo quark*	1,100 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,500 kg
Huevo	0,325 kg
Agua (aprox.)	0,550 kg
Total	2,475 kg

* Si se emplea un queso más graso, sustituir 0,200 kg de queso por agua.

- Batir los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa uniforme.

Relleno de fresas

Fresas ultracongeladas (descongeladas)	1,000 kg
Azúcar	0,200 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,090 kg
Total	1,290 kg

- Batir las fresas descongeladas en batidora con varillas a velocidad media.
- Mezclar el azúcar y TRIQUELL NEUTRO en seco e ir añadiéndolos poco a poco.

Crumble

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Total	1,400 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar 0,300 kg de masa en los moldes, escudillar 0,130 kg de relleno de queso tipo quark y 0,090 kg de relleno de fresas en cada uno y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 190 °C durante unos 45 minutos.
- Al salir del horno, espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.



Cake de espelta con albaricoque y yogur

con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS, MELLA COOKIE
y 33 DREIDOPPEL

Receta para 10 moldes de 23 x 11 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Aceite vegetal	0,800 kg
PASTA MELOCOTÓN – MARACUYÁ	0,100 kg
Agua	0,800 kg
Total	3,700 kg

Crema de yogur

Yogur	0,600 kg
LA VÉNUS	0,300 kg
Agua	0,500 kg
Total	1,400 kg

- Mezclar ligeramente los ingredientes durante unos 3 minutos.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar 0,350 kg de masa en los moldes y colocar ocho mitades de albaricoque en cada uno. A continuación, escudillar 0,100 kg de crema de yogur y espolvorear 0,050 kg de crumble por molde.
- Cocer a 190 °C durante unos 45 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.



Cake de espelta marmoleado con cerezas ácidas

con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 13 moldes de 23 x 11 cm

Masa blanca

MELLA ESPELTA CAKE	2,500 kg
Aceite vegetal	1,000 kg
Agua	1,000 kg
Total	4,500 kg

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.

Masa oscura

Cacao/Azúcar en polvo (1·1)	0,100 kg
Huevo	0,100 kg
Masa blanca	1,200 kg
Total	1,400 kg

- Mezclar el cacao y el azúcar en polvo con el huevo hasta homogeneizar y añadir la masa blanca.

Proceso de elaboración

- Extender y alisar 0,250 kg de masa blanca en los moldes, añadir 0,100 kg de masa oscura en tiras y atravesarlas de arriba abajo dos o tres veces con un cuchillo. A continuación, repartir 0,100 kg de cerezas ácidas en conserva por molde.
- Cocer a 200 °C durante 30 – 35 minutos.
- Al salir del horno, pintar con TOPGLANZ PLUS y espolvorear ligeramente con azúcar en polvo antihumedad.



Cake de espelta con manzana

con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

Receta para 12 moldes de 23 x 11 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Aceite vegetal	0,800 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,070 kg
Agua	0,800 kg
Total	3,670 kg

Crema pastelera

Nata	0,500 kg
LA VÉNUS	0,350 kg
Agua	0,500 kg
Total	1,350 kg

- Mezclar ligeramente los ingredientes durante unos 3 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar 0,300 kg de masa en los moldes, escudillar 0,110 kg de crema pastelera y repartir 0,100 kg de manzana fresca troceada, 0,020 kg de almendras laminadas y 0,020 kg de BIENETTA en cada uno.
- Cocer a 200 °C (con poco vapor) durante 35 – 40 minutos.



Cantucci

con MELLA ESPELTA CAKE y TRISAN

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Harina de espelta	0,300 kg
Huevo	0,300 kg
Mantequilla (pomada)	0,150 kg
Azúcar	0,050 kg
TRISAN	0,008 kg
Almendras crudas con piel	0,400 kg
Agua	0,100 kg
Total	2,308 kg

- Poner las almendras en remojo y dejar reposar durante 1 hora.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las almendras) a velocidad lenta durante 1 – 2 minutos. A continuación, añadir las almendras, mezclar y dejar reposar en la nevera durante 1 hora.
- Dividir piezas de 0,350 kg y formar barras de 55 – 58 cm, aplanarlas y colocarlas en una bandeja dejando suficiente separación entre ellas.
- Cocer a 180 – 190 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frías, cortar las barras en porciones de 1,5 cm de grosor, colocarlas en una bandeja y proceder al secado a 150 – 160 °C durante 20 – 25 minutos.

Debidamente almacenados en bolsas de papel celofán transparente, los cantucci se mantienen perfectos un mínimo de 2 meses.



Cookies de espelta con MELLA ESPELTA CAKE

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Harina de espelta	0,500 kg
Mantequilla	0,750 kg
Azúcar moreno	0,300 kg
Agua o leche (aprox.)	0,150 kg
Total	2,700 kg

Relleno*

Almendras fileteadas	0,200 kg
Drops de chocolate	0,200 kg
Arándanos rojos	0,200 kg
Pistachos	0,150 kg
Total	0,750 kg

* Se puede emplear cualquier otro tipo de relleno como piel de naranja, crocanti, etc.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir el relleno y mezclar hasta homogeneizar.
- Dividir piezas de 0,450 kg y dejar reposar en frío unos 30 minutos.
- Formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en una bandeja con papel de horno.
- Cocer a 180 °C durante 12 – 15 minutos.



Cookies de espelta y limón con MELLA ESPELTA CAKE y PASTA LIMÓN

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Harina de espelta	1,000 kg
Mantequilla	1,500 kg
Agua o leche	0,300 kg
Total	4,800 kg

Relleno

Granillo crocanti	0,500 kg
Piel de limón troceada	0,500 kg
Drops de chocolate	0,300 kg
PASTA LIMÓN	0,060 kg
Total	1,360 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir la masa en tres partes iguales, añadir a cada porción el relleno deseado y mezclar.
- Dividir piezas de 0,450 kg y dejar reposar en frío unos 30 minutos.
- Formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante unos días).
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en una bandeja con papel de horno.
- Cocer a 180 °C durante 12 – 15 minutos.



Muffins de espelta con cereales

con MELLA ESPELTA CAKE, CORN-PEPP, IREKS-TOPPING
y BIENETTA

MELLA ESPELTA CAKE	0,750 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
CORN-PEPP	0,200 kg
MELLA TRIEB	0,010 kg
Agua	0,400 kg
Total	1,760 kg

Topping

IREKS-TOPPING	0,100 kg
BIENETTA	0,050 kg
Total	0,150 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora a velocidad lenta durante unos 5 minutos.
- Dosificar la masa en los moldes.
- Cocer a 200 °C con el tiro cerrado. Transcurridos 3 minutos, aplicar un poco de vapor y acabar de cocer 16 minutos más (19 minutos en total).



