
RECETARIO



3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Buñuelos de viento con MELLA PETISÚ y AROMA ANÍS

MELLA PETISÚ	1,000 kg
Huevo	0,200 kg
AROMA ANÍS	0,030 kg
Agua a 40 – 50 °C	3,200 kg
Total	4,430 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos.
- Hacer bolas de masa con una cuchara o dosificar con una manga pastelera.
- Freír a 180 °C durante unos 4 minutos.
- Rebozar con azúcar y canela.



Buñuelos navideños con MELLA PETISÚ y LA VÉNUŠ

Buñuelos

MELLA PETISÚ	1,000 kg
Agua a 40 – 50 °C	2,200 kg
Total	3,200 kg

Buñuelos de calabaza o zanahoria

MELLA PETISÚ	0,500 kg
Puré de calabaza o zanahoria cocida	0,100 kg
Agua a 40 – 50 °C	0,900 kg
Total	1,500 kg

Buñuelos con crema pastelera

MELLA PETISÚ	1,000 kg
LA VÉNUŠ	0,100 kg
Agua a 40 – 50 °C	2,500 kg
Total	3,600 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos.
- Hacer bolas de masa con una cuchara o dosificar con una manga pastelera.
- Freír a 180 °C durante unos 4 minutos.
- Rebozar con azúcar y canela.



Cornucopias rellenas

con MELLA PETISÚ, PASTA CARAMELO y LA VÉNUM

Masa

MELLA PETISÚ	0,300 kg
PASTA CARAMELO	0,010 kg
Agua a 40 – 50 °C	0,300 kg
Total	0,610 kg

Crema pastelera

LA VÉNUM	0,350 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,350 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes durante unos 4 minutos.
- Laminar una “manta” de unos 5 mm de grosor.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho y 15 cm de largo y enrollar estas piezas en los moldes metálicos para cuernos.
- Freír a 180 °C durante unos 4 minutos.
- Desmoldar los cuernos, rebozar con azúcar y canela y rellenar con dulce de huevo o crema pastelera.

La receta tradicional se elabora con dulce de huevo, aunque también se puede preparar con crema pastelera.



Coscorões

con MELLA PETISÚ y PASTA RON DE JAMAICA

MELLA PETISÚ	0,300 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,010 kg
Agua a 40 – 50 °C	0,300 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,610 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes durante unos 5 minutos.
- Laminar una “manta” de 1 mm de grosor y cortar piezas rectangulares con dos cortes en el interior.
- Freír con aceite bien caliente a 200 °C durante aprox. 1 minuto.
- Rebozar con azúcar.



Éclairs

con MELLA PETISÚ

MELLA PETISÚ	0,500 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
Agua a 40 – 50 °C	1,100 kg
Total	1,750 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos.
- Dosificar con una manga pastelera en bandejas previamente untadas con el desmoldeante SEPA-WAX 500.
- Cocer a 240 °C durante 20 minutos (según el tamaño de las piezas).
- Rellenar las piezas con diferentes rellenos y cubrir con chocolate o nata.



Paris Brest con frutas del bosque con MELLA PETISÚ

MELLA PETISÚ	0,500 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
Agua a 40 – 50 °C	0,850 kg
Total	1,500 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos.
- Dosificar con una manga pastelera en bandejas previamente untadas con el desmoldeante SEPA-WAX 500.
- Cocer a 220 °C durante 25 minutos (según el tamaño de las piezas).
- Rellenar las piezas con nata y frutas del bosque y decorar con azúcar glas.



“Rins” con MELLA PETISÚ

MELLA PETISÚ	0,500 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
Agua a 40 – 50 °C	0,850 kg
Total	1,500 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos.
- Dosificar con una manga pastelera en bandejas previamente untadas con el desmoldeante SEPA-WAX 500.
- Cocer a 220 °C durante 25 minutos (según el tamaño de las piezas).
- Rellenar las piezas con diferentes rellenos y cubrir con chocolate o nata.



Wraps dulces con MELLA PETISÚ y BIENETTA

MELLA PETISÚ	0,500 kg
Agua a 40 – 50 °C	1,000 kg
Total	1,500 kg

Decoración

BIENETTA	0,500 kg
Almendras, piñones, nueces*	0,500 kg
Total	1,000 kg

* O cualquier tipo de semillas.

- Mezclar los ingredientes en un recipiente.

Proceso de elaboración

- Batir los ingredientes a velocidad media durante unos 5 minutos.
- Extender la masa con 2 mm de grosor en una bandeja con papel siliconado y aplicar la decoración por encima.
- Cocer a 220 °C durante unos 5 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cortar en cuadrados y enrollar en forma de wrap (fajita), rellenar con rellenos de fruta y rebozar con azúcar glas.



Churros

con MELLA PETISÚ

Masa

MELLA PETISÚ	1,000 kg
Brandy	0,100 kg
Agua	1,750 kg
Total	2,850 kg

Salsa de chocolate

Nata	0,500 kg
Chocolate negro troceado	0,400 kg
Chocolate con leche troceado	0,400 kg
Total	1,300 kg

- Llevar la nata a ebullición, verter sobre los chocolates troceados y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes con un batidor a velocidad media durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Con una manga pastelera y boquilla de 14 mm con forma de estrella, dosificar tiras de masa directamente en aceite caliente (175 – 180 °C, sin tapa).
- Freír durante 8 – 12 minutos (según el tamaño de las piezas).
- Una vez fritos, rebozar los churros con una mezcla de azúcar y canela y servir con la salsa de chocolate.



Caracolas de cereales

con REX KORN, IDEAL y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
REX KORN	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,035 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Total	8,010 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Relleno

Queso Emmental rallado	0,750 kg
Nata líquida	0,500 kg
Huevo	0,300 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
Sal, pimentón, pimienta, etc.	C/S
Total	1,610 kg

Topping

IREKS-TOPPING

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, enrollar formando una barra, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 1 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con queso Emmental rallado (opcional) y cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.



Caracolas con semillas y quinoa

con REX QUINOA, IDEAL y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
REX QUINOA	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,035 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Total	8,010 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Relleno

Queso Emmental rallado	0,750 kg
Nata líquida	0,500 kg
Huevo	0,300 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
Sal, pimentón, pimienta, etc.	C/S
Total	1,610 kg

Topping

Sémola de maíz amarillo y linaza (4·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, enrollar formando una barra, humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 1 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con queso Emmental rallado (opcional) y cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.



Caracolas de espelta y semillas

con REX ESPELTA MIEL, IDEAL y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	2,500 kg
REX ESPELTA MIEL	2,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,125 kg
Agua (aprox.)	2,850 kg
Total	8,050 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Relleno

Queso Emmental rallado	0,750 kg
Nata líquida	0,500 kg
Huevo	0,300 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
Sal, pimentón, pimienta, etc.	C/S
Total	1,610 kg

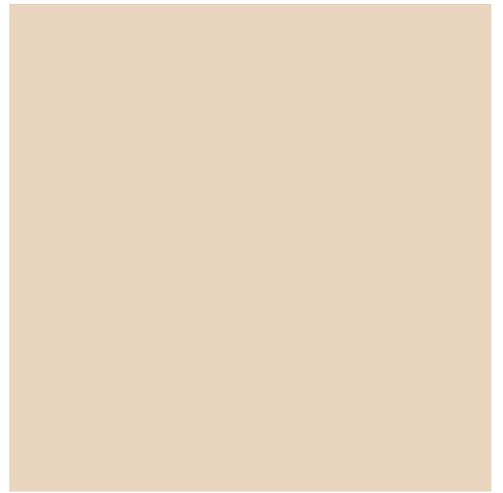
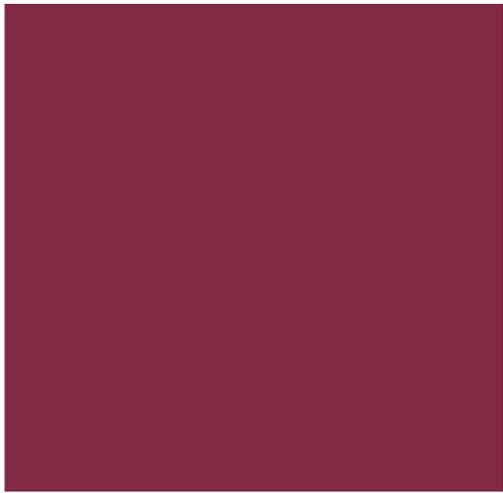
Topping

IREKS-TOPPING

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: máx. 24 – 25 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, enrollar formando una barra, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 1 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.





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 | www.ireks-iberica.com