
RECETARIO



3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MELLA TOP BISKUIT:

Selección de recetas

- 1/ **Bizcochos de soletilla**
con MELLA TOP BISKUIT y TRISAN
- 2/ **Espiral de crema y caramelo**
con MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUŠ y 33 DREIDOPPEL
- 3/ **Espiral de frambuesa y vainilla**
con MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL
- 4/ **Semifrío de limón, piña y curry**
con MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL
- 6/ **Tarta de avellanas**
con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL
- 8/ **Tarta de vainilla y cerezas**
con MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL
- 9/ **Tarta de yogur y frutos rojos**
con MELLA TOP BISKUIT, MELLA AMAPOLA y 33 DREIDOPPEL
- 10/ **Tarta San Marcos**
con MELLA MUFFIN, MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL
- 12/ **Tronco de chocolate con manzana**
con MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

Bizcochos de soletilla con MELLA TOP BISKUIT y TRISAN

Harina de trigo floja	0,200 kg
MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Huevo	0,600 kg
Azúcar	0,050 kg
MELLA TRIEB	0,010 kg
TRISAN	0,005 kg
Total	1,365 kg

Proceso de elaboración

- Batir los ingredientes con varillas durante 8 – 10 minutos hasta emulsionar.
- Cortar el papel de horno (60 x 40 cm) en 5 bandas de 12 cm de ancho.
- Con una manga pastelera, dosificar tiras de masa de unos 3 cm de ancho (separadas entre sí por unos 3 cm) sobre las bandas de papel de horno.
- Girar las bandas sobre azúcar glas para que los bizcochos queden bien cubiertos, girarlas de nuevo y colocarlas en una bandeja de horno.
- Cocer a 190 – 200 °C durante 8 – 9 minutos.



Espiral de crema y caramelo

con MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
Claros de huevo	0,200 kg
Total	1,800 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 8 minutos.
- Escudillar una fina capa en planchas y cocer a 240 °C.

Crema pastelera

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Agua	1,000 kg
Total	1,360 kg

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

BUTTERKARAMELL

C/S

Proceso de elaboración

- Cortar el bizcocho en tiras de unos 20 cm y disponer por encima una fina capa de crema pastelera y unos puntos de BUTTERKARAMELL. Enrollar y congelar.
- Quemar la parte superior con azúcar y decorar al gusto.



Espiral de frambuesa y vainilla con MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho de fresa

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Huevo	0,400 kg
PASTAROM FRESA	0,050 kg
Total	0,950 kg

- Montar los ingredientes, estirar en planchas y cocer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.

Gel de frambuesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA FRAMBUESA	0,025 kg
Total	0,525 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

Mousse de vainilla

Agua a 30 °C	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,010 kg
Nata semimontada	0,500 kg
Total	0,735 kg

- Mezclar el agua con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA VAINILLA MORONY.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Extender una fina capa de mousse de vainilla sobre el bizcocho de fresa y escudillar líneas de gel de frambuesa por encima de la mousse.
- Cortar tiras de unos 3 cm de ancho y enrollar formando una espiral.
- Pintar con TOPGLANZ PLUS y decorar al gusto.



Semifrío de limón, piña y curry con MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,750 kg
Huevo	0,600 kg
Curry en polvo	0,010 kg
<u>AROMA LIMÓN EUROPA</u>	<u>0,005 kg</u>
Total	1,365 kg

- Montar los ingredientes, escudillar la masa en planchas y cocer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.
- Una vez cocidas, prensar las planchas de bizcocho para que queden muy finas.

Gel de piña y limón

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA PIÑA	0,030 kg
<u>PASTA LIMÓN</u>	<u>0,005 kg</u>
Total	0,535 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

Mousse de limón*

Agua (templada)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA LIMÓN	0,050 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA LIMÓN.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

* También se puede elaborar con FOND ROYAL LIMÓN CL.

Decoración

Pasta kataifi	0,050 kg
Mantequilla (fundida)	0,030 kg
Azúcar	0,010 kg

- Mezclar la pasta kataifi con la mantequilla fundida y rebozar con el azúcar.
- Formar nidos, colocar sobre una lámina de silicona y hornear a baja temperatura hasta dorar.

Pasta kataifi:

Muy utilizada en la repostería de Oriente Medio, Grecia y Turquía, la pasta kataifi —también llamada kadaif, kanafeh o kadayif— se elabora igual que la pasta filo, pero tiene forma de fideos muy finos y largos, similares al cabello de ángel.

De sabor neutro, se puede utilizar tanto en la elaboración de platos dulces como salados.

Proceso de elaboración

- Formar una base intercalando tres planchas de bizcocho y dos capas de gel de piña y limón, y colocar en un molde de 30 x 20 cm.
- Encima, escudillar puntos de mousse de limón y congelar.
- Una vez congelado, dosificar pequeños puntos de gel de piña y limón en los espacios vacíos.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con los nidos de pasta kataifi.



Tarta de avellanas

con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

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 18 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Bizcocho de avellanas

MELLA TOP BISKUIT	0,550 kg	
Harina de avellana tostada	0,080 kg	
Huevo	0,400 kg	
Agua	0,050 kg	
Mantequilla (pomada)	0,120 kg	} Fundir y mezclar
<u>PASTA AVELLANA CON TROZOS (fundida)</u>	<u>0,080 kg</u>	
Total	1,280 kg	

- Mezclar MELLA TOP BISKUIT, la harina de avellana, el huevo y el agua a velocidad rápida durante unos 6 minutos. A continuación, añadir la mezcla de mantequilla y PASTA AVELLANA CON TROZOS y mezclar hasta homogeneizar.
- Extender en planchas de 1 cm de grosor.
- Cocer a 220 °C durante 8 – 9 minutos y dejar enfriar.
- Cortar discos de 18 cm de diámetro.

Gel de grosella negra

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
<u>PASTA GROSELLA NEGRA</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,420 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

Mousse de avellanas

Agua (templada)	0,250 kg
FOND ROYAL AVELLANA	0,200 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,450 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL AVELLANA.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Cubrir la base de pasta brisa con una fina capa de gel de grosella negra y colocar en un aro de 22 cm de diámetro.
- Colocar encima un disco de bizcocho de avellanas. Con una manga pastelera con cornete liso, dosificar tres círculos de gel de grosella negra en el borde exterior.
- A continuación, cubrir con una capa de mousse de avellanas y repetir el mismo proceso.
- Colocar el tercer disco de bizcocho, alisar y congelar.
- Una vez congelado, desmoldar y, con la ayuda de un cornete, dosificar lágrimas de SCHOKOLADINO fundido por los bordes. Girar y repetir el mismo proceso.
- Cortar el bizcocho de avellanas sobrante en dados y esparcirlos sobre la tarta. Acabar de decorar con SCHOKOLADINO y crocanti de avellana.



Tarta de vainilla y cerezas con MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
Claros de huevo	0,200 kg
Total	1,800 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 8 minutos.
- Escudillar una fina capa en planchas y cocer a 240 °C.

Mousse de vainilla

Nata con azúcar	1,000 kg
Azúcar	0,200 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,120 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,010 kg
Total	1,330 kg

- Semimontar la nata.
- En un bol, echar PASTA VAINILLA MORONY, la solución SANETT y la nata semimontada y mezclar.

MARMORIA CEREZA AMARENA C/S

Almíbar de Kirschwasser

Almíbar TPT	0,500 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,040 kg
Total	0,540 kg

Proceso de elaboración

- Colocar un disco de bizcocho en la base del molde, una tira alrededor y empapar con el almíbar de Kirschwasser.
- Escudillar la mousse de vainilla e insertar un punto de MARMORIA CEREZA AMARENA en el interior.
- Cubrir con otro disco de bizcocho y empapar con el almíbar.
- Espolvorear con azúcar glas y decorar al gusto.



Tarta de yogur y frutos rojos

con MELLA TOP BISKUIT, MELLA AMAPOLA y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Huevo	0,400 kg
Total	0,900 kg

- Batir los ingredientes, dosificar en moldes y cocer a 180 °C durante 20 – 25 minutos.

Gel de frambuesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA FRAMBUESA	0,025 kg
Total	0,525 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

Mousse de yogur y amapola

Agua	0,250 kg
FOND ROYAL YOGUR	0,125 kg
MELLA AMAPOLA	0,090 kg
Nata montada sin azúcar	0,500 kg
Total	0,965 kg

- Mezclar el agua con FOND ROYAL YOGUR y MELLA AMAPOLA.
- Agregar la nata montada delicadamente y mezclar hasta homogeneizar.

SCHOKOLADINO

C/S

Proceso de elaboración

- Dividir el bizcocho en tres discos. Encima de dos discos, escudillar una espiral de gel de frambuesa y puntos de la mousse de yogur y amapola.
- Montar los tres discos uno encima del otro, colocando primero los dos discos con el relleno.
- Alisar la parte superior de la tarta con la mousse de yogur y amapola. Con la ayuda de una manga pastelera, cubrir el lateral con SCHOKOLADINO.
- Decorar al gusto con frutos rojos.



Tarta San Marcos

con MELLA MUFFIN, MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,175 kg
Aceite vegetal	0,175 kg
Agua	0,125 kg
Total	0,975 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora hasta obtener una masa homogénea.
- Escudillar la masa en aros, cocer a 180 °C y dejar enfriar.

Bizcocho tipo genovés

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Huevo	0,400 kg
Total	0,900 kg

- Montar los ingredientes y escudillar la masa en una plancha.
- Cocer a 220 °C durante 6 – 7 minutos.

Mousse de nata

Agua (caliente)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
Nata semimontada	0,500 kg
Total	0,725 kg

- Mezclar el agua caliente con FOND ROYAL NEUTRO.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Mousse de chocolate

Agua (caliente)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
Nata semimontada	0,500 kg
Total	0,725 kg

- Mezclar el agua caliente con FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Yema pastelera
SCHOKOLADINO

Proceso de elaboración

- Colocar un disco de bizcocho en la base del molde, escudillar puntos de mousse de nata y tapar con un disco de bizcocho tipo genovés.
- Repetir el mismo proceso dos veces más, primero con la mousse de chocolate y, después, con la mousse de nata.
- Por último, cerrar la tarta con otro disco de bizcocho.
- Extender por encima una fina capa de yema pastelera, espolvorear con azúcar y caramelizar.
- Decorar al gusto con unas líneas de SCHOKOLADINO.



Tronco de chocolate con manzana con MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho de cacao

MELLA TOP BISKUIT	1,500 kg
Huevo	0,900 kg
Cacao en polvo	0,120 kg
Azúcar glas	0,120 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,020 kg
Agua	0,300 kg
Total	2,960 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 6 – 8 minutos.
- Dosificar la masa en planchas y cocer a 250 °C durante 4 – 6 minutos.

Cilindro de manzana

FRUCHTBACK MANZANA	C/S
Pasas (maceradas en ron)	C/S
Almendras	C/S

- Escudillar una tira de FRUCHTBACK MANZANA y añadir las pasas y las almendras troceadas.
- Enrollar sobre un papel de horno con un grosor de 2 cm y congelar.

Mousse de manzana

Agua (templada)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA MANZANA	0,140 kg
Nata montada sin azúcar	1,000 kg
Total	1,590 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA MANZANA.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Colocar una plancha de bizcocho de cacao como base y disponer por encima una capa de mousse de manzana.
- Colocar el cilindro de manzana en uno de los extremos y enrollar.
- Cubrir y alisar el tronco con el resto de la mousse de manzana y decorar al gusto con virutas de chocolate.



