

---

# RECETARIO

## MELLA BERLINER **SUPERSOFT**

---

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



## MELLA-BERLINER-SUPERSOFT: Selección de recetas

- 1/ **Berlinas rellenas**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL
- 2/ **Berlinas con gel de rosa y champagne**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL
- 4/ **Berlinas con relleno de fresa**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL
- 6/ **Berlinas gin-citric**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL
- 8/ **Berlinas con relleno de naranja y champagne**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL
- 10/ **Berlinas con crema de queso y cereza**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL
- 12/ **Berlinas con relleno de nueces y café**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL
- 14/ **Berlinas con relleno de arándanos**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL
- 16/ **Berlinas con relleno cremoso de café**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL
- 18/ **Bollitos de almendra**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y AROMA CANELA
- 20/ **Pepito “apple crumble”**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL
- 22/ **Pepito con crema de chocolate y avellana**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT, MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL
- 24/ **Pepito con crema de pistacho y frambuesas**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL
- 26/ **Pepito con crema de vainilla y frutos rojos**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT, LA VÉNUS y PASTA VAINILLA MORONY
- 28/ **Pepito “Lemon pie”**  
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

## Berlinas rellenas con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	10,000 kg
Huevo	2,500 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	2.200 kg
Total	15,400 kg

### Relleno

POWERFÜLLUNG NEUTRO	C/S
PASTA PARA PASTELERÍA DE FRUTAS	C/S
POWERFÜLLUNG CEREZA AMARENA	C/S
POWERFÜLLUNG MELOCOTÓN – MARACUYÁ	C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,540 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar las piezas en un lugar fresco durante unos minutos para que cojan cuerpo.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente.
- Inyectar POWERFÜLLUNG NEUTRO aromatizado con la PASTA PARA PASTELERÍA DE FRUTAS deseada, POWERFÜLLUNG CEREZA AMARENA o POWERFÜLLUNG MELOCOTÓN – MARACUYÁ y espolvorear con azúcar en polvo.



## Berlinas con gel de rosa y champagne con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

Receta para 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,540 kg

### Gel de rosa y champagne

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA ROSA	0,020 kg
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	0,025 kg
Total	0,545 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar en una manga pastelera hasta su uso.

### Baño de decoración

BLITZ FONDANT	0,900 kg
Agua	0,090 kg
PASTA ROSA	0,045 kg
Total	1,035 kg

- Mezclar los ingredientes.

Granillo de pistacho

C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,540 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar las piezas en un lugar fresco durante unos minutos para que cojan cuerpo.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente.
- Inyectar el gel de rosa y champagne, glasear con el baño de decoración y decorar con granillo de pistacho.



## Berlinas con relleno de fresa con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

Receta para 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
<u>Agua</u>	<u>0,220 kg</u>
Total	1,540 kg

### Relleno de fresa

BLANCOLADINO	0,800 kg
Nata	0,150 kg
<u>PASTA FRESA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,000 kg

- Hervir la nata con PASTA FRESA, verter sobre BLANCOLADINO y mezclar con el túrmix.
- Dejar enfriar ligeramente y reservar en una manga pastelera hasta su uso.

### Baño de decoración

BLITZ FONDANT	0,900 kg
PASTA FRESA	0,100 kg
<u>Agua</u>	<u>0,090 kg</u>
Total	1,090 kg

- Mezclar los ingredientes.

SCHOKOLADINO C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,540 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar las piezas en un lugar fresco durante unos minutos para que cojan cuerpo.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente.
- Inyectar el relleno de fresa, glasear la parte superior con el baño de decoración y decorar con SCHOKOLADINO.



## Berlinas gin-citric con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

Receta para 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
<u>Agua</u>	<u>0,220 kg</u>
Total	1,540 kg

### Relleno cítrico

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
Ginebra	0,100 kg
PASTA MANDARINA	0,010 kg
PASTA LIMÓN	0,005 kg
<u>PASTA LIMA</u>	<u>0,005 kg</u>
Total	0,620 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar en una manga pastelera hasta su uso.

### Baño de decoración

BLITZ FONDANT	0,900 kg
<u>Agua</u>	<u>0,090 kg</u>
Total	0,990 kg

- Mezclar los ingredientes.

PASTA LIMÓN	C/S
Gajos de limón de gominola	C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,540 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar las piezas en un lugar fresco durante unos minutos para que cojan cuerpo.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente.
- Inyectar el relleno cítrico y glasear la parte superior con el baño de decoración, rayar con PASTA LIMÓN y decorar con gajos de limón de gominola.



# Berlinas con relleno de naranja y champagne

## con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

Receta para 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,540 kg</b>

### Relleno de naranja y champagne

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	0,030 kg
Bebida espirituosa de naranja amarga	0,020 kg
PASTA NARANJA	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>0,570 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y reservar en una manga pastelera hasta su uso.

### Baño de decoración

BLITZ FONDANT	0,820 kg
Bebida espirituosa de naranja amarga	0,080 kg
<b>Total</b>	<b>0,900 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y hervir durante 2 – 3 minutos.

### Azúcar rosa

Azúcar	0,090 kg
PASTA GRANADA	0,005 kg
<b>Total</b>	<b>0,095 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y dejar secar durante la noche.
- Tamizar y reservar en seco hasta su uso.

Gajos de naranja de gominola

C/S

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,540 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar las piezas en un lugar fresco durante unos minutos para que cojan cuerpo.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente.
- Inyectar el relleno de naranja y champagne, glasear la parte superior con el baño de decoración y decorar con azúcar rosa y gajos de naranja de gominola.



## Berlinas con crema de queso y cereza con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

Receta para 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,540 kg</b>

### Crema de queso y vainilla

CHEESECAKE MIX	0,200 kg
Agua a 45 °C	0,200 kg
Azúcar (opcional)	0,040 kg
Queso cremoso tipo quark	0,375 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,010 kg
<b>Total</b>	<b>0,825 kg</b>

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua, PASTA VAINILLA MORONY y el azúcar. A continuación, añadir el queso cremoso, mezclar y dejar enfriar durante 1 hora.
- Montar en batidora con varillas a velocidad máxima durante 3 minutos.

### Gel de cereza

POWERFÜLLUNG CEREZA AMARENA	0,500 kg
PASTA FRAMBUESA	0,030 kg
Cerezas picadas (opcional)	0,075 kg
<b>Total</b>	<b>0,605 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y reservar.

BLITZ FONDANT	C/S
COLORANTE ROJO CEREZA PLUS	C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,540 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar las piezas en un lugar fresco durante unos minutos para que cojan cuerpo.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente.
- Preparar una crema marmoleada mezclando el gel de cereza y la crema de queso y vainilla y disponerla en una manga pastelera.
- Inyectar la crema marmoleada y glasear la parte superior con BLITZ FONDANT, aplicar una pequeña cantidad de COLORANTE ROJO CEREZA PLUS por encima y decorar al gusto.



## Berlinas con relleno de nueces y café con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

Receta para 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,540 kg

### Relleno de nueces y café

BLANCOLADINO	0,800 kg
Nata	0,150 kg
PASTA NUECES	0,050 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,020 kg
Total	1,020 kg

- Hervir la nata con PASTA NUECES y PASTA LATTE MACCHIATO, verter sobre BLANCOLADINO y mezclar con el túrmix.
- Dejar enfriar ligeramente y reservar en una manga pastelera hasta su uso.

### Baño de decoración

SCHOKOLADINO	C/S
--------------	-----

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,540 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar las piezas en un lugar fresco durante unos minutos para que cojan cuerpo.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente.
- Inyectar el relleno de nueces y café, bañar la parte superior con SCHOKOLADINO fundido y decorar al gusto.



## Berlinas con relleno de arándanos con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
<u>Agua</u>	<u>0,220 kg</u>
Total	1,540 kg

### Relleno de arándanos

POWERFÜLLUNG NEUTRO	1,500 kg
<u>PASTA ARÁNDANOS</u>	<u>0,075 kg</u>
Total	1,575 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar en una manga pastelera hasta su uso.

### Baño de decoración

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,115 kg
<u>Relleno de arándanos</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	0,815 kg

- Mezclar los ingredientes.

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,540 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar las piezas en un lugar fresco durante unos minutos para que cojan cuerpo.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente.
- Inyectar el relleno de arándanos, glasear la parte superior con el baño de decoración y decorar al gusto.



## Berlinas con relleno cremoso de café con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

Receta para 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
<u>Agua</u>	<u>0,220 kg</u>
Total	1,540 kg

### Relleno cremoso de café

BLANCOLADINO	0,250 kg
Mantequilla (a temperatura ambiente, a dados)	0,250 kg
<u>PASTA ESPRESSO</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,525 kg

- Fundir BLANCOLADINO, mezclar con PASTA ESPRESSO y montar en batidora con varillas añadiendo los dados de mantequilla.
- Reservar en una manga pastelera hasta su uso.

### Baño de decoración

BLITZ FONDANT	0,900 kg
<u>Agua</u>	<u>0,090 kg</u>
Total	0,990 kg

- Mezclar los ingredientes.

SCHOKOLADINO	C/S
Granos de café recubiertos de chocolate	C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,540 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar las piezas en un lugar fresco durante unos minutos para que cojan cuerpo.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente.
- Inyectar el relleno cremoso de café y glasear la parte superior con el baño de decoración, rayar una mitad con SCHOKOLADINO y decorar la otra mitad con granos de café recubiertos de chocolate.



## Bollitos de almendra con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y AROMA CANELA

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
<b>Total</b>	<b>9,550 kg</b>

\* 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
<b>Total</b>	<b>0,903 kg</b>

- 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.



## Pepito “apple crumble”

con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT, MELLA COOKIE  
y 33 DREIDOPPEL

Receta para aprox. 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,540 kg</b>

### Crumble de canela

MELLA COOKIE	0,330 kg
Mantequilla	0,300 kg
AROMA CANELA	0,080 kg
<b>Total</b>	<b>0,710 kg</b>

- Mezclar los ingredientes con pala hasta conseguir una masa granulada.

FRUCHTBACK MANZANA	C/S
Gajos de manzana fresca	C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dejar reposar la masa unos 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 2 cm de grosor y congelar durante 15 minutos.
- Troquelar piezas del tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado, dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente y rebozar en azúcar.
- Cortar las piezas longitudinalmente sin llegar al final y escudillar dos líneas de FRUCHTBACK MANZANA, espolvorear el crumble de canela por encima y decorar con gajos de manzana fresca.



## Pepito con crema de chocolate y avellana con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT, MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para aprox. 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,540 kg</b>

### Brownie de chocolate y nueces

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Mantequilla	0,220 kg
Azúcar invertido	0,150 kg
<b>Nueces</b>	<b>0,150 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,610 kg</b>

- Mezclar los ingredientes (excepto las nueces) en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos. En el último minuto de batido, añadir las nueces y mezclar.
- Extender y alisar 1,000 kg de masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Cortar en cubos y reservar en un recipiente hermético.

### Crema montada de chocolate y avellana

Nata	0,225 kg
Glucosa	0,050 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,020 kg
Chocolate blanco	0,395 kg
PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS	0,200 kg
<b>Nata</b>	<b>0,800 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,690 kg</b>

- Llevar a ebullición la nata y la glucosa. Retirar del fuego, añadir la solución SANETT y mezclar.
- Verter en tres fases sobre el chocolate blanco y PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS y mezclar con el túrmix. A continuación, verter la nata en hilo fino sin dejar de mezclar con el túrmix.
- Guardar en la nevera hasta el día siguiente.
- Montar en batidora con varillas hasta conseguir una textura cremosa y escudillable.

Mitades de avellanas caramelizadas

C/S

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dejar reposar la masa unos 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 2 cm de grosor y congelar durante 15 minutos.
- Troquelar piezas del tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado, dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente y rebozar en azúcar.
- Cortar las piezas longitudinalmente sin llegar al final, escudillar la crema montada de chocolate y avellana y decorar con cubos de brownie y mitades de avellanas caramelizadas.



## Pepito con crema de pistacho y frambuesas con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

Receta para aprox. 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
<u>Agua</u>	<u>0,220 kg</u>
Total	1,540 kg

### Crema montada de pistacho

Nata	0,225 kg
Glucosa	0,050 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,020 kg
Chocolate blanco	0,375 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,200 kg
<u>Nata</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	1,670 kg

- Llevar a ebullición la nata y la glucosa. Retirar del fuego, añadir la solución SANETT y mezclar.
- Verter en tres fases sobre el chocolate blanco y PASTA PISTACHO PULPA 100 y mezclar con el túrmix. A continuación, verter la nata en hilo fino sin dejar de mezclar con el túrmix.
- Guardar en la nevera hasta el día siguiente.
- Montar en batidora con varillas hasta conseguir una textura cremosa y escudillable.

Pistachos crudos	C/S
Frambuesas frescas	C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dejar reposar la masa unos 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 2 cm de grosor y congelar durante 15 minutos.
- Troquelar piezas del tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado, dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente y rebozar en azúcar.
- Cortar las piezas longitudinalmente sin llegar al final, escudillar la crema montada de pistacho y decorar con pistachos crudos y frambuesas frescas.



## Pepito con crema de vainilla y frutos rojos con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT, LA VÉNUŠ y PASTA VAINILLA MORONY

Receta para aprox. 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,540 kg</b>

### Crema pastelera de vainilla

LA VÉNUŠ	0,400 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,010 kg
Agua	0,800 kg
<b>Total</b>	<b>1,210 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una textura brillante.
- Disponer en una manga pastelera con boquilla lisa del n.º 12.

Fresas, frambuesas, moras, grosellas, arándanos C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dejar reposar la masa unos 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 2 cm de grosor y congelar durante 15 minutos.
- Troquelar piezas del tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado, dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente y rebozar en coco rallado.
- Cortar las piezas longitudinalmente sin llegar al final, escudillar dos líneas de crema pastelera de vainilla y decorar con frutos rojos impermeabilizados con TOPGLANZ PLUS.



## Pepito “Lemon pie” con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

Receta para aprox. 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,540 kg</b>

### Crema de limón

Azúcar	0,330 kg
Huevo	0,300 kg
PASTA LIMÓN	0,080 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,003 kg
Agua	0,240 kg
<b>Mantequilla</b>	<b>0,450 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,403 kg</b>

- Calentar los ingredientes (excepto la mantequilla) al baño maría. Cuando la crema esté cuajada, añadir la mantequilla, emulsionar y dejar enfriar.

### Merengue

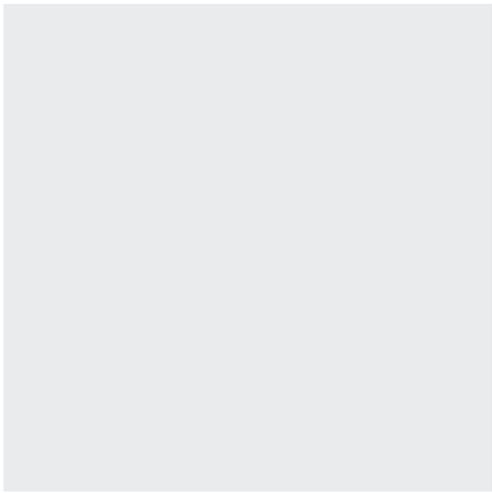
Azúcar	0,500 kg
EISAN	0,040 kg
Agua	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>0,790 kg</b>

- Montar el agua con EISAN añadiendo el azúcar en tres fases hasta conseguir un merengue con cuerpo.
- Disponer en una manga pastelera con boquilla Saint Honoré.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dejar reposar la masa unos 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 2 cm de grosor y congelar durante 15 minutos.
- Troquelar piezas del tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado, dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente y rebozar en azúcar.
- Cortar las piezas longitudinalmente sin llegar al final y dosificar dos líneas de crema de limón, escudillar el merengue, quemar con la ayuda de un soplete y decorar al gusto.





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)