

---

# RECETARIO

## MINI PLUM CAKE

*mini dulces*



caprichos

---

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



## **Mini plum cake: Selección de recetas**

- 1/ **Mini plum cake de chocolate**  
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 2/ **Mini plum cake de café**  
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 3/ **Mini plum cake con zanahoria, cacahuetes y naranja**  
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 4/ **Mini plum cake de espelta**  
con MELLA ESPELTA CAKE
- 5/ **Mini plum cake vegano de chocolate**  
con VEGAN CAKE MIX

## Mini plum cake de chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

MELLA CHOCO MUFFIN	2,500 kg
Huevo	0,900 kg
Aceite vegetal	0,875 kg
Agua	0,550 kg
<u>Drops de chocolate</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	5,325 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate) durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla.
- Dosificar aprox. 0,150 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite y cocer a 190 °C durante unos 30 minutos con el tiro cerrado. Abrir el tiro transcurridos 10 minutos desde el inicio de la cocción.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Pintar con SCHOKOLADINO.



## Mini plum cake de café con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

### Mezcla de agua y café

Café descafeinado molido	0,100 kg
Agua	0,300 kg
<b>Total</b>	<b>0,400 kg</b>

- Mezclar el café con el agua, llevar a ebullición y dejar enfriar.

### Masa

MELLA MUFFIN	2,500 kg
Huevo	0,875 kg
Aceite vegetal	0,875 kg
Mezcla de agua y café (fría)	0,400 kg
Agua	0,625 kg
<b>Total</b>	<b>5,275 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar aprox. 0,150 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite y cocer a 190 °C durante unos 30 minutos con el tiro cerrado. Abrir el tiro transcurridos 10 minutos desde el inicio de la cocción.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Bañar con BLANCOLADINO y espolvorear con cacao.



# Mini plum cake con zanahoria, cacahuetes y naranja

## con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 37 piezas

MELLA MUFFIN	2,500 kg
Huevo	0,875 kg
Aceite vegetal	0,875 kg
PASTA NARANJA	0,100 kg
Agua	0,525 kg
Zanahoria rallada	0,500 kg
Cacahuets tostados troceados	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>5,625 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto la zanahoria rallada y los cacahuets tostados troceados) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la zanahoria y los cacahuets al final de la mezcla.
- Dosificar aprox. 0,150 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite y cocer a 190 °C durante unos 30 minutos con el tiro cerrado. Abrir el tiro transcurridos 10 minutos desde el inicio de la cocción.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Pintar con cobertura de avellana y rayar con SCHOKOLADINO.



## Mini plum cake de espelta con MELLA ESPELTA CAKE

Receta para 36 piezas

MELLA ESPELTA CAKE	3,000 kg
Aceite vegetal	1,200 kg
Agua	1,200 kg
Total	5,400 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,150 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cocer a 180 °C durante 30 – 35 minutos.



## Mini plum cake vegano de chocolate con VEGAN CAKE MIX

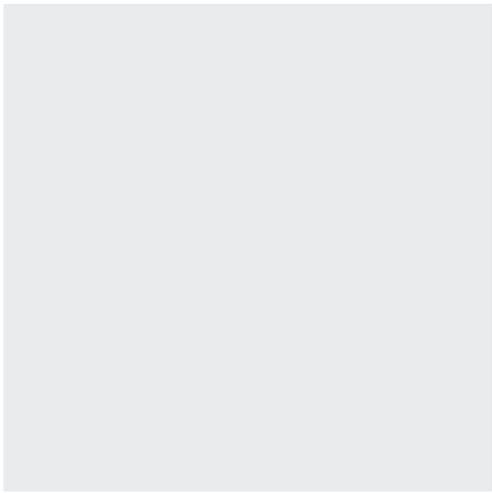
Receta para aprox. 14 piezas

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Cacao en polvo	0,100 kg
Azúcar en polvo	0,100 kg
Agua	0,650 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,150 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar 0,150 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite y cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir el tiro transcurridos 10 – 15 minutos desde el inicio de la cocción.
- 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)