

---

# RECETARIO

## MINI GUGELHUPF

*mini dulces*



caprichos

---

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



## Mini gugelhupf vegano con mango con VEGAN CAKE MIX y 33 DREIDOPPEL

Receta para aprox. 30 piezas

### Masa

|                |          |
|----------------|----------|
| VEGAN CAKE MIX | 1,300 kg |
| Aceite vegetal | 0,390 kg |
| PASTA MANGO    | 0,100 kg |
| Agua           | 0,300 kg |
| Total          | 2,090 kg |

### Gelatina de mango

|                |          |
|----------------|----------|
| NAPPAGE NEUTRO | 0,250 kg |
| PASTA MANGO    | 0,030 kg |
| Agua           | 0,200 kg |
| Total          | 0,480 kg |

- Mezclar los ingredientes y hervir.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 180 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con la gelatina de mango.



## Mini gugelhupf con arándanos y nueces con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

### Masa

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| MELLA MUFFIN            | 1,000 kg        |
| Huevo                   | 0,350 kg        |
| Aceite vegetal          | 0,350 kg        |
| Agua                    | 0,250 kg        |
| Arándanos deshidratados | 0,200 kg        |
| Nueces                  | 0,200 kg        |
| <b>Total</b>            | <b>2,350 kg</b> |

### Relleno de arándanos

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| POWERFÜLLUNG NEUTRO | 1,000 kg        |
| PASTA ARÁNDANOS     | 0,050 kg        |
| <b>Total</b>        | <b>1,050 kg</b> |

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta conseguir una textura homogénea.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los arándanos deshidratados y las nueces) durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los arándanos y las nueces al final de la mezcla.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Glasear con cobertura de chocolate y dosificar el relleno de arándanos en el centro.



## Mini gugelhupf con limón con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

|                |                |
|----------------|----------------|
| MELLA MUFFIN   | 1,200 kg       |
| Huevo          | 0,400 kg       |
| Aceite vegetal | 0,400 kg       |
| CITROPERL      | 0,012 kg       |
| Agua           | 0,300 kg       |
| <hr/> Total    | <hr/> 2,312 kg |

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Rayar con BLITZ FONDANT, escudillar un punto de nata montada en el centro y decorar con un gajo de limón de gominola.



## Mini gugelhupf con manzana y pasas con MELLA MUFFIN y TOPGLANZ PLUS

Receta para 35 piezas

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| MELLA MUFFIN            | 1,000 kg |
| Huevo                   | 0,350 kg |
| Aceite vegetal          | 0,350 kg |
| Agua                    | 0,250 kg |
| Manzana fresca troceada | 0,200 kg |
| Pasas                   | 0,200 kg |
| Total                   | 2,350 kg |

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la manzana fresca troceada y las pasas) durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la manzana fresca y las pasas al final de la mezcla.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Al salir del horno, pintar con TOPGLANZ PLUS y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad y escudillar un punto de mazapán en pasta en el centro.



## Mini gugelhupf marmoleado

con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN, LA VÉNUMS  
y TOPGLANZ PLUS

Receta para 35 piezas

### Masa blanca

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| MELLA MUFFIN   | 0,650 kg        |
| Huevo          | 0,250 kg        |
| Aceite vegetal | 0,250 kg        |
| Agua           | 0,150 kg        |
| <b>Total</b>   | <b>1,300 kg</b> |

### Masa oscura

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| MELLA CHOCO MUFFIN | 0,600 kg        |
| Aceite vegetal     | 0,215 kg        |
| Huevo              | 0,210 kg        |
| Agua               | 0,130 kg        |
| <b>Total</b>       | <b>1,155 kg</b> |

### Crema pastelera

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| LA VÉNUMS    | 0,200 kg        |
| Agua         | 0,500 kg        |
| <b>Total</b> | <b>0,700 kg</b> |

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

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar aprox. 0,035 kg de masa blanca y aprox. 0,030 kg de masa oscura en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Al salir del horno, pintar con TOPGLANZ PLUS y escudillar un punto de crema pastelera en el centro.



## Mini gugelhupf con arándanos con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| MELLA MUFFIN                | 1,200 kg |
| Huevo                       | 0,400 kg |
| Aceite vegetal              | 0,400 kg |
| Cacao/Azúcar en polvo (1·1) | 0,080 kg |
| PASTA ARÁNDANOS             | 0,070 kg |
| Agua                        | 0,300 kg |
| <hr/> Total                 | 2,450 kg |

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Cubrir con BLITZ FONDANT aromatizado con PASTA ARÁNDANOS y decorar con un punto de mazapán en pasta en el centro y media cereza.





## Mini gugelhupf con naranja con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

|                |                |
|----------------|----------------|
| MELLA MUFFIN   | 1,200 kg       |
| Huevo          | 0,400 kg       |
| Aceite vegetal | 0,400 kg       |
| ORAPERL        | 0,012 kg       |
| Agua           | 0,300 kg       |
| <hr/> Total    | <hr/> 2,312 kg |

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Rayar con BLITZ FONDANT, escudillar un punto de nata montada en el centro y decorar con un gajo de naranja de gominola.



## Mini gugelhupf de avellana con MELLA MUFFIN y MELLA AVELLANA

Receta para 35 piezas

|                |                |
|----------------|----------------|
| MELLA MUFFIN   | 0,900 kg       |
| MELLA AVELLANA | 0,450 kg       |
| Huevo          | 0,350 kg       |
| Aceite vegetal | 0,300 kg       |
| Agua           | 0,450 kg       |
| <hr/> Total    | <hr/> 2,450 kg |

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Glasear con cobertura de avellana y decorar al gusto.



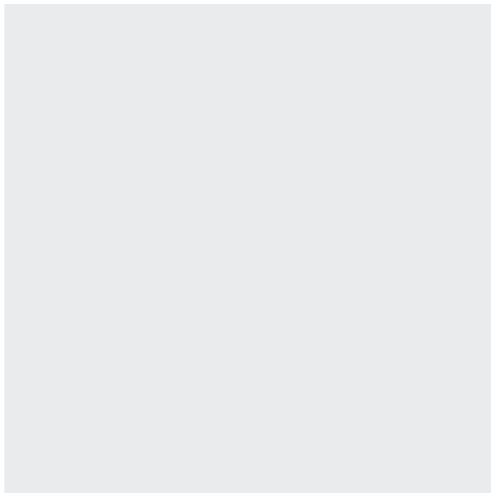
## Mini gugelhupf de espelta con frutas con MELLA ESPELTA CAKE

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| MELLA ESPELTA CAKE | 1,000 kg       |
| Aceite vegetal     | 0,400 kg       |
| Agua               | 0,400 kg       |
| Manzana troceada   | 0,200 kg       |
| Pasas              | 0,200 kg       |
| <hr/> Total        | <hr/> 2,200 kg |

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la manzana troceada y las pasas) en batidora con pala durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la manzana troceada y las pasas al final de la mezcla.
- Dosificar 0,070 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a unos 180 °C durante 35 – 40 minutos.
- 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)