

---

# RECETARIO ROLLS CON MELLA-HT-SUPERSOFT & DREIDOPPEL

---

MELLA HT  
Supersoft

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



## **Rolls:**

### **Selección de recetas**

- 1/ **Rolls de avellana**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y DREIDOPPEL
- 3/ **Rolls de canela**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 4/ **Rolls de capuccino**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 6/ **Rolls de caramelo**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y DREIDOPPEL
- 8/ **Rolls de cereza**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 10/ **Rolls de chocolate**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 12/ **Rolls de coco y piña**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 14/ **Rolls de crema catalana**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y DREIDOPPEL
- 16/ **Rolls de frambuesa**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 18/ **Rolls de manzana y pasas**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 20/ **Rolls de naranja y limón**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y DREIDOPPEL
- 22/ **Rolls de pistacho**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y DREIDOPPEL
- 24/ **Rolls de queso y nueces**  
con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y NAPPAGE NEUTRO

# Rolls de avellana

## con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

### Crema pastelera

LA VÉNUM	0,500 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

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

### Relleno de crema de avellanas

Crema pastelera	0,150 kg
<u>PASTA AVELLANA CON TROZOS</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,200 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con avellanas machacadas.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con BLITZ FONDANT.



## Rolls de canela

### con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

#### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
Agua	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

#### Relleno de canela

Azúcar moreno	0,140 kg
Mantequilla	0,100 kg
Harina de trigo	0,050 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
<b>Total</b>	<b>0,295 kg</b>

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea.

#### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo, cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con BLITZ FONDANT.



# Rolls de capuccino

## con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

### Crema pastelera

LA VÉNUS	0,500 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

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

### Relleno de crema de café y chocolate

Crema pastelera	0,150 kg
PASTA ESPRESSO	0,050 kg
<u>Drops de chocolate blanco</u>	<u>0,030 kg</u>
Total	0,230 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

### Glasa de café

BLITZ FONDANT	0,500 kg
PASTA ESPRESSO	0,050 kg
<u>Agua</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,600 kg

- Mezclar los ingredientes.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Glasear con la glasa de café y dejar secar a temperatura ambiente.



# Rolls de caramelo

## con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

### Crema pastelera

LA VÉNUM	0,500 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

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

### Relleno de crema de caramelo

Crema pastelera	0,150 kg
<u>PASTA TOFFEE</u>	<u>0,030 kg</u>
Total	0,180 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo, cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con BUTTERKARAMELL y ESFLIP CREMA CARAMELO.



## Rolls de cereza

### con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

#### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

#### Crema pastelera

LA VÉNUS	0,500 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

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

#### Relleno de crema de cereza

Crema pastelera	0,125 kg
Harina de almendra	0,015 kg
<u>MARMORIA CEREZA AMARENA</u>	<u>0,035 kg</u>
Total	0,175 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

#### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con BLITZ FONDANT y decorar con EISFLIP CEREZA.



## Rolls de chocolate

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA CHOCO MUFFIN,  
MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

### Relleno de crema de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,100 kg
Huevo	0,035 kg
Aceite vegetal	0,035 kg
<u>Agua</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,190 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.

Drops de chocolate C/S

### Crumble de cacao

MELLA COOKIE	0,230 kg
Mantequilla	0,110 kg
Azúcar	0,035 kg
<u>Cacao en polvo</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,400 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

### Baño de chocolate

BLANCOLADINO	0,500 kg
<u>MARMORIA GIANDUJA</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	0,650 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar. Reservar a temperatura ambiente.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, espolvorear con los drops de chocolate y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble de cacao.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Cubrir con el baño de chocolate a temperatura ambiente.



# Rolls de coco y piña

## con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

### Crema pastelera

LA VÉNUUS	0,500 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

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

### Relleno de crema de coco

Crema pastelera	0,150 kg
<u>PASTA LECHE DE COCO</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,175 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

### Mermelada de piña

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
<u>PASTA PIÑA</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,225 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.
- Disponer la mezcla en una manga pastelera y reservar en la nevera.

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con la mermelada de piña, BLITZ FONDANT y PASTA PIÑA.



## Rolls de crema catalana con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

### Crema pastelera

LA VÉNUM	0,500 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

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

### Relleno de crema de caramelo

Crema pastelera	0,600 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
<u>AROMA CANELA</u>	<u>0,003 kg</u>
Total	0,608 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo, cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Cortar por la mitad, rellenar con el resto de la crema y quemar con pala.



## Rolls de frambuesa

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
Agua	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

### Relleno de crema de frambuesa

MELLA MUFFIN	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
Aceite vegetal	0,035 kg
PASTA FRAMBUESA	0,025 kg
Agua	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>0,230 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>0,700 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con EISFLIP FRESA.



# Rolls de manzana y pasas

## con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUŠ, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

### Crema pastelera

LA VÉNUŠ	0,500 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

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

### Relleno de crema de manzana

Crema pastelera	0,125 kg
FRUCHTBACK MANZANA	0,050 kg
<u>Pasas</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,200 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con BLITZ FONDANT.



## Rolls de naranja y limón con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

### Crema pastelera

LA VÉNUS	0,500 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

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

### Relleno de crema de naranja

Crema pastelera	0,125 kg
ORANGEAT	0,030 kg
<u>PASTA NARANJA</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,180 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

### Glasa de limón

Azúcar glas	0,800 kg
PASTA LIMÓN	0,040 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
<u>Agua/Zumo de limón</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,050 kg

- Mezclar los ingredientes.

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo, cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Glasear con la glasa de limón, dejar secar a temperatura ambiente y decorar con MARMORIA NARANJA.



## Rolls de pistacho

### con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

#### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

#### Crema pastelera

LA VÉNUUS	0,500 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

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

#### Relleno de crema de pistacho

Crema pastelera	0,150 kg
Harina de almendra	0,015 kg
<u>PASTA PISTACHO PULPA 100</u>	<u>0,035 kg</u>
Total	0,200 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo, cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con BLITZ FONDANT y decorar con granillo de pistacho.



## Rolls de queso y nueces con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL y NAPPAGE NEUTRO

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

### Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

### Relleno de crema de queso

Queso cremoso tipo quark	0,100 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,050 kg
Huevo	0,030 kg
<u>Agua</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,230 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Nueces troceadas C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, espolvorear con las nueces troceadas y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo, cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con NAPPAGE NEUTRO y decorar con nueces troceadas.



