
RECETARIO SANETT

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



SANETT:

Selección de recetas

- 1/ **Glaseados**
con NAPPAGE NEUTRO y SANETT
- 2/ **Berlinas con relleno de arándanos**
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 4/ **Selva Negra**
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 5/ **Semifrío de limón, arándanos y lavanda**
con MELLA CAKE y DREIDOPPEL
- 7/ **Tarta con delicia de naranja**
con COOKIE DREAM y SANETT
- 8/ **Cheesecake de frambuesa y vainilla**
con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Glaseados con NAPPAGE NEUTRO y SANETT

Glaseado blanco

Leche	0,350 kg
Leche en polvo	0,056 kg
Nata	0,600 kg
Azúcar	0,450 kg
Glucosa	0,185 kg
Chocolate blanco	0,410 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,410 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,360 kg
Total	2,821 kg

- Hervir la leche, la leche en polvo, la nata, el azúcar y la glucosa.
- Escaldar el chocolate, emulsionar con el túrmix e ir añadiendo NAPPAGE NEUTRO y la solución SANETT.
- Bañar a unos 30 °C.

Glaseado de cacao

Nata	0,625 kg
Azúcar	0,560 kg
Agua	0,075 kg
Cacao en polvo	0,200 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,375 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,210 kg
Total	2,045 kg

- Hervir la nata, el azúcar y el agua. Añadir el cacao en polvo y volver a hervir.
- Emulsionar con NAPPAGE NEUTRO y la solución SANETT, alisar con el túrmix y colar.
- Bañar a 30 – 35 °C.

Berlinas con relleno de arándanos con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 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 aceite sobre un papel absorbente.
- Inyectar el relleno de arándanos, glasear la parte superior con el baño de decoración y decorar al gusto.



Selva Negra

con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 6 moldes de teflón de 16 x 16 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
<u>Agua</u>	<u>0,220 kg</u>
Total	1,930 kg

Mousse de Kirschwasser (aguardiente de cerezas)

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,120 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,060 kg
<u>Nata montada con azúcar</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,180 kg

- Mezclar la solución SANETT con PASTA KIRSCHWASSER y 1/3 parte de la nata montada.
- Agregar poco a poco el resto de la nata y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosificar 0,315 kg de masa en cada molde.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Cubrir el centro de las piezas con MARMORIA CEREZA AMARENA, dosificar botones de mousse de Kirschwasser con una manga pastelera y decorar al gusto.



Semifrío de limón, arándanos y lavanda con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Bizcocho de limón

MELLA CAKE	0,500 kg
Huevo	0,190 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Agua	0,100 kg
Total	0,945 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender en dos planchas de 32 x 22 cm, una de 1 cm de grosor y otra de 0,5 cm de grosor.
- Cocer a 220 °C durante 8 – 9 minutos y dejar enfriar.
- Cortar bases de 30 x 20 cm.

Mousse de limón

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,085 kg
PASTA LIMÓN	0,040 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	0,825 kg

- Mezclar la solución SANETT con PASTA LIMÓN y 1/3 parte de la nata semimontada.
- Agregar poco a poco el resto de la nata y mezclar hasta homogeneizar.

Mousse de arándanos y lavanda

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,080 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,040 kg
PASTA LAVANDA	0,010 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,650 kg</u>
Total	0,780 kg

- Mezclar la solución SANETT con PASTA ARÁNDANOS, PASTA LAVANDA y 1/3 parte de la nata semimontada.
- Agregar poco a poco el resto de la nata y mezclar hasta homogeneizar.

Glaseado de lavanda

Leche	0,350 kg
Leche en polvo	0,056 kg
Nata	0,600 kg
Azúcar	0,450 kg
Glucosa	0,185 kg
Chocolate blanco	0,410 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,410 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,360 kg
Total	2,821 kg
PASTA LAVANDA	0,300 kg

- Hervir la leche, la leche en polvo, la nata, el azúcar y la glucosa.
- Escaldar el chocolate, emulsionar con el túrmix e ir añadiendo NAPPAGE NEUTRO y la solución SANETT.
- Añadir PASTA LAVANDA y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Colocar una base gruesa de bizcocho de limón en una bandeja de 60 x 20 cm y disponer una capa de mousse de limón por encima.
- Colocar una base de bizcocho delgada encima y cubrir con la mousse de arándanos y lavanda. Alisar y congelar.
- Una vez congelado, cubrir con una fina capa de glaseado de lavanda a unos 30 °C.
- Desmoldar, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto con BLANCOLADINO y flores de lavanda.



Tarta con delicia de naranja con COOKIE DREAM y SANETT

Cookie al estilo americano

COOKIE DREAM	0,500 kg
Mantequilla	0,175 kg
Agua (aprox.)	0,030 kg
Total	0,705 kg

Gelatina de naranja

Zumo de naranja recién exprimido	0,400 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,080 kg
Campari	0,100 kg
Total	0,580 kg

- Calentar el zumo de naranja a unos 40 °C, añadir la solución SANETT y el Campari y dejar enfriar.
- Cuando la mezcla empiece a cuajar, dosificar en moldes redondos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas del peso deseado con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos (según el peso) y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Desmoldar la gelatina de naranja y colocarla sobre las cookies, espolvorear con azúcar glas y decorar al gusto.



Cheesecake de frambuesa y vainilla con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Galleta

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,200 kg
Harina de almendra	0,050 kg
<u>Agua</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,800 kg

- Amasar los ingredientes (excepto el agua) en batidora con pala hasta conseguir una textura arenosa. A continuación, verter el agua en hilo fino y mezclar hasta homogeneizar.
- Estirar la masa con 2 mm de grosor entre dos hojas de papel de horno.
- Cocer a 150 °C durante unos 20 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Triturar y reservar hasta su uso.

Prensado de galleta

BLANCOLADINO (fundido)	0,480 kg
Mantequilla (pomada)	0,140 kg
Sal	0,001 kg
Galleta	0,450 kg
Barquillo troceado	0,050 kg
<u>Frambuesas crujientes machacadas (opcional)</u>	<u>0,015 kg</u>
Total	1,136 kg

- Mezclar BLANCOLADINO con la mantequilla y la sal. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y mezclar.
- Disponer 0,040 kg en aros de 8 cm de diámetro y presionar irregularmente dando forma de tartaleta. Reservar en el congelador.

Crema montada de queso y vainilla

CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Agua a 45 °C	0,375 kg
Azúcar (opcional)	0,050 kg
PASTA HELADO VAINILLA	0,015 kg
<u>Queso cremoso</u>	<u>0,640 kg</u>
Total	1,455 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, el azúcar y PASTA HELADO VAINILLA, añadir el queso cremoso y batir durante 3 minutos.
- Reservar en la nevera hasta su uso.

Compota de frambuesa

Puré de frambuesas	0,060 kg
Azúcar	0,110 kg
Glucosa	0,040 kg
Frambuesas congeladas	0,300 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,070 kg
PASTA FRAMBUESA	0,020 kg
Total	0,600 kg

- Hervir el puré de frambuesas con el azúcar, la glucosa y las frambuesas congeladas.
- Añadir el resto de los ingredientes, mezclar y dejar gelificar en la nevera.
- Mezclar con el túrmix, dosificar en moldes de interior y congelar hasta su uso.

Proceso de elaboración

- Montar la crema de queso y vainilla y escudillarla sobre la base de prensado de galleta con una manga pastelera con boquilla lisa del n.º 22.
- Insertar la compota de frambuesa congelada en el centro, pintar con TOPGLANZ PLUS y decorar al gusto.



