
RECETARIO SEMIFRÍOS CON MELLA + 33 DREIDOPPEL

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Semifrío de limón, arándanos y lavanda con MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho de limón

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Huevo	0,400 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,008 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,908 kg

- Montar los ingredientes a velocidad rápida unos 6 minutos.
- Extender en una plancha de 1 cm de grosor.
- Cocer a 250 °C durante 5 – 6 minutos y dejar enfriar.
- Cortar bases de 60 x 20 cm.

Mousse de limón*

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA LIMÓN	0,025 kg
<hr/> Nata semimontada sin azúcar	<hr/> 0,500 kg
Total	0,750 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA LIMÓN.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

* También se puede elaborar con FOND ROYAL LIMÓN CL.

Mousse de arándanos y lavanda

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,030 kg
PASTA LAVANDA	0,010 kg
<hr/> Nata semimontada sin azúcar	<hr/> 0,500 kg
Total	0,765 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO, PASTA ARÁNDANOS y PASTA LAVANDA.
- Agregar poco a poco la nata semimontada 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.
- Bañar a unos 30 °C.

Proceso de elaboración

- Colocar una base gruesa de bizcocho de limón en una bandeja de 60 x 20 cm y disponer por encima una capa de mousse de limón.
- 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.
- Desmoldar, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto con BLANCOLADINO y flores de lavanda.



Semifrío de limón, piña y curry con MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,750 kg
Huevo	0,600 kg
Curry en polvo	0,010 kg
<u>AROMA LIMÓN EUROPA</u>	<u>0,005 kg</u>
Total	1,365 kg

- Montar los ingredientes, escudillar la masa en planchas y cocer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.
- Una vez cocidas, prensar las planchas de bizcocho para que queden muy finas.

Gel de piña y limón

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA PIÑA	0,030 kg
<u>PASTA LIMÓN</u>	<u>0,005 kg</u>
Total	0,535 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

Mousse de limón*

Agua (templada)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA LIMÓN	0,050 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA LIMÓN.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

* También se puede elaborar con FOND ROYAL LIMÓN CL.

Decoración

Pasta kataifi	0,050 kg
Mantequilla (fundida)	0,030 kg
Azúcar	0,010 kg

- Mezclar la pasta kataifi con la mantequilla fundida y rebozar con el azúcar.
- Formar nidos, colocar sobre una lámina de silicona y hornear a baja temperatura hasta dorar.

Pasta kataifi:

Muy utilizada en la repostería de Oriente Medio, Grecia y Turquía, la pasta kataifi —también llamada kadaif, kanafeh o kadayif— se elabora igual que la pasta filo, pero tiene forma de fideos muy finos y largos, similares al cabello de ángel.

De sabor neutro, se puede utilizar tanto en la elaboración de platos dulces como salados.

Proceso de elaboración

- Formar una base intercalando tres planchas de bizcocho y dos capas de gel de piña y limón, y colocar en un molde de 30 x 20 cm.
- Encima, escudillar puntos de mousse de limón y congelar.
- Una vez congelado, dosificar pequeños puntos de gel de piña y limón en los espacios vacíos.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con los nidos de pasta kataifi.



Semifrío de mandarina y chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho de chocolate y mandarina

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,270 kg
Aceite vegetal	0,270 kg
PASTA MANDARINA	0,060 kg
Agua	0,170 kg
Total	1,520 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 45 minutos y dejar enfriar.
- Desmoldar y cortar transversalmente dejando una base más gruesa que la otra.

Jarabe de mandarina

Almíbar TPT	0,100 kg
PASTA MANDARINA	0,005 kg
Total	0,105 kg

- Mezclar los ingredientes en frío.

Gel de mandarina

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,150 kg
Piel de mandarina o naranja en almíbar	0,280 kg
PASTA MANDARINA	0,004 kg
Total	0,434 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

Mousse de chocolate

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
Nata montada sin azúcar	0,500 kg
Total	0,725 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Colocar la base delgada de bizcocho de chocolate y mandarina en una bandeja de 60 x 20 cm, calar con la mitad del jarabe y disponer por encima una capa de gel de mandarina.
- Colocar la base de bizcocho gruesa encima, calar con el resto del jarabe y congelar.
- Una vez congelado, desmoldar, cortar 0,5 cm de cada lateral y dividir a lo largo en cinco piezas de la misma medida.
- Con una manga pastelera con boquilla gruesa, dosificar tres tiras de mousse de chocolate y volver a congelar.
- Cortar las piezas en cinco partes y decorar con una placa de chocolate muy fina.



Semifrío de naranja, albaricoque y coco con MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho de avellanas

MELLA TOP BISKUIT	0,550 kg	
Harina de avellana tostada	0,080 kg	
Huevo	0,400 kg	
Agua	0,050 kg	
Mantequilla (pomada)	0,120 kg	} Fundir
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,080 kg	
Total	1,280 kg	

- Montar los ingredientes (excepto la mantequilla y PASTA AVELLANA CON TROZOS) a velocidad rápida unos 6 minutos. A continuación, añadir la mantequilla y la pasta fundidas y mezclar hasta conseguir una textura homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 35 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, desmoldar y cortar transversalmente por la mitad.

Mousse de coco

Agua (templada)	0,060 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,050 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,020 kg
Nata semimontada sin azúcar	0,250 kg
Total	0,380 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA LECHE DE COCO.
- Agregar poco a poco a la nata semimontada y mezclar delicadamente.

Relleno de albaricoque

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,030 kg
Total	0,780 kg

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta homogeneizar.

Mousse de naranja

Agua (templada)	0,060 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,050 kg
PASTA NARANJA	0,020 kg
Nata semimontada sin azúcar	0,250 kg
Total	0,380 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA NARANJA.
- Agregar poco a poco a la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Colocar una de las dos bases de bizcocho de avellanas en una bandeja de 60 x 20 cm. Con una manga pastelera con boquilla media, dosificar tiras intercaladas de mousse de coco y de relleno de albaricoque.
- Cubrir con la otra base de bizcocho y presionar ligeramente. Extender por encima la mousse de naranja, alisar y congelar.
- Cubrir con una fina capa de TOPGLANZ PLUS y marmolear con PASTA ALBARICOQUE.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con nata estabilizada con STABIFIX F.



Semifrío de queso fresco a la naranja y tomillo

con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho de chocolate al tomillo

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,250 kg
Mantequilla (blanda)	0,175 kg
Tomillo fresco	0,020 kg
Agua	0,075 kg
Total	1,020 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 25 minutos y dejar enfriar.

Jarabe de naranja

Almíbar TPT	0,100 kg
PASTA NARANJA	0,005 kg
Total	0,105 kg

- Mezclar los ingredientes en frío.

Mousse de cheesecake*

Agua (templada)	0,400 kg
FOND ROYAL QUESO CREMOSO	0,250 kg
Nata semimontada sin azúcar	1,000 kg
Total	1,650 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL QUESO CREMOSO.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

* También se puede elaborar con yogur utilizando FOND ROYAL YOGUR CL.

Filling de naranja al tomillo

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA NARANJA	0,030 kg
Tomillo fresco	0,025 kg
Total	0,805 kg

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta homogeneizar.

Decoración de azúcar

Isomalt	0,200 kg
COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS	0,008 kg
Colorante verde	0,008 kg
Total	0,216 kg

- Fundir el Isomalt y añadir los colorantes sin mezclar completamente.
- Verter la mezcla sobre una bandeja haciendo láminas muy finas.

Proceso de elaboración

- Calar la base de bizcocho de chocolate al tomillo con el jarabe de naranja y extender por encima una capa de mousse de cheesecake de 2 cm de grosor.
- Con una manga pastelera con boquilla fina, dosificar el filling de naranja y tomillo. Con una manga pastelera con boquilla gruesa, dosificar tiras de mousse de cheesecake.
- A continuación, dosificar el filling de naranja y tomillo entre las tiras de mousse y congelar.
- Una vez congelado, desmoldar, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con las láminas de azúcar y tomillo fresco.



