
RECETARIO

TARTAS CLÁSICAS CON MELLA + 33 DREIDOPPEL

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Selva Negra

con MELLA COOKIE, MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
<hr/>	
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar discos de 18 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,250 kg
Mantequilla (blanda)	0,175 kg
Agua	0,075 kg
<hr/>	
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender en planchas de 1,5 cm de grosor.
- Cocer a 220 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar.
- Cortar discos de 22 cm de diámetro.

Gel de cereza amarena

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
MARMORIA CEREZA AMARENA	0,300 kg
<hr/>	
Total	0,500 kg

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

Jarabe de aguardiente de cerezas

Almíbar TPT	0,190 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,010 kg
<hr/>	
Total	0,200 kg

- Mezclar los ingredientes.

Mousse de chocolate

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE CL	0,100 kg
<hr/>	
Nata semimontada sin azúcar	0,500 kg
Total	0,725 kg

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

Mousse de Kirschwasser (aguardiente de cerezas)

Agua (templada)	0,075 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,065 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,020 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,310 kg</u>
Total	0,470 kg

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

Proceso de elaboración

- Cubrir la base de pasta brisa con una fina capa de gel de cereza amarena y colocar en un aro de 22 cm de diámetro.
- Colocar un disco de bizcocho de chocolate y calar con el jarabe de aguardiente de cerezas.
- Con una manga pastelera con cornete liso, dosificar consecutivamente círculos de mousse de chocolate, mousse de Kirschwasser y gel de cereza amarena.
- A continuación, cubrir con un disco de bizcocho, calar y repetir el mismo proceso.
- Cubrir el último disco de bizcocho con círculos de mousse de chocolate y de Kirschwasser, alisar y congelar.
- Una vez congelado, extender una fina capa de SCHOKOLADINO, desmoldar y alisar los laterales con el resto de la mousse de chocolate.
- Decorar al gusto con virutas de chocolate, cerezas y SCHOKOLADINO.



Tarta Apfelstrudel

con MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar un disco de 24 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Gel de manzana

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
PASTA MANZANA	0,020 kg
Total	0,420 kg

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

Manzana troceada

FRUCHTBACK MANZANA	0,800 kg
Almendras laminadas tostadas	0,030 kg
Pasas maceradas al ron	0,025 kg
Canela en polvo	0,002 kg
Total	0,857 kg

- Mezclar los ingredientes.

Mousse de manzana

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA MANZANA	0,040 kg
Nata semimontada sin azúcar	0,500 kg
Total	0,765 kg

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

Rosas de manzana y hojaldre

Manzanas rojas	3 piezas
Láminas de hojaldre crudo (muy finas)	C/S

- Cortar las manzanas en rodajas finas y escaldarlas brevemente en agua caliente.
- Desenrollar la masa de hojaldre y cortarla en tiras de 3 cm de ancho.
- Disponer las rodajas de manzana encima, enrollarlas y colocarlas en un aro de 24 cm de diámetro.
- Hornear a 210 °C durante unos 20 minutos y dejar enfriar.

Proceso de elaboración

- Cubrir la base de pasta brisa con una fina capa de gel de manzana y colocar en un aro de 24 cm de diámetro.
- Disponer la manzana troceada por encima, presionar ligeramente y cubrir con una capa de mousse de manzana.
- Colocar encima las rosas de manzana y hojaldre, y guardar en el congelador.
- Una vez congelada, desmoldar, decorar los laterales con almendras laminadas tostadas y pintar con NAPPAGE NEUTRO (gelatina).



Tarta “Banana Foster”

con MELLA COOKIE, MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar un disco de 24 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.
- Cubrir con una fina capa de BUTTERKARAMELL.

Bizcocho

MELLA MUFFIN	0,650 kg
Huevo	0,325 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Agua	0,130 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
PASTA PLÁTANO	0,060 kg
Total	1,388 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Repartir la masa en tres aros de 24 cm de diámetro.
- Cocer a 180 °C durante 15 minutos.

Almíbar de ron

Almíbar TPT	0,100 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,010 kg
Total	0,110 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Mousse de vainilla y ron

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,010 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,005 kg
Nata semimontada sin azúcar	0,500 kg
Total	0,740 kg

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

Relleno

Plátano fresco laminado	0,280 kg
Nueces pecanas troceadas	0,055 kg
<u>PASTA TOFFEE</u>	<u>0,015 kg</u>
Total	0,350 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Decoración de plátano

Plátano fresco laminado	2 unidades
BIENETTA	0,010 kg

- Rebozar el plátano laminado con BIENETTA y cocer a 190 °C durante unos 6 minutos.
- Dejar enfriar y preservar de la humedad.

Proceso de elaboración

- Colocar la base de pasta brisa cocida en un aro de 24 cm de diámetro, cubrir con un disco de bizcocho y dosificar el relleno en la parte central.
- A continuación, extender una capa de mousse de vainilla y ron de 1,5 cm de grosor y cubrir con otro disco de bizcocho.
- Repetir el mismo proceso con el tercer disco de bizcocho, alisar y congelar.
- Una vez congelado, desmoldar y decorar con STABIFIX F (nata estabilizada), el plátano caramelizado y BUTTERKAMELL.



Tarta de avellanas

con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar discos de 18 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

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 y mezclar
<u>PASTA AVELLANA CON TROZOS (fundida)</u>	<u>0,080 kg</u>	
Total	1,280 kg	

- Mezclar MELLA TOP BISKUIT, la harina de avellana, el huevo y el agua a velocidad rápida durante unos 6 minutos. A continuación, añadir la mezcla de mantequilla y PASTA AVELLANA CON TROZOS y mezclar hasta homogeneizar.
- Extender en planchas de 1 cm de grosor.
- Cocer a 220 °C durante 8 – 9 minutos y dejar enfriar.
- Cortar discos de 18 cm de diámetro.

Gel de grosella negra

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
<u>PASTA GROSELLA NEGRA</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,420 kg

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

Mousse de avellanas

Agua (templada)	0,250 kg
FOND ROYAL AVELLANA	0,200 kg
<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,450 kg

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

Proceso de elaboración

- Cubrir la base de pasta brisa con una fina capa de gel de grosella negra y colocar en un aro de 22 cm de diámetro.
- Colocar encima un disco de bizcocho de avellanas. Con una manga pastelera con cornete liso, dosificar tres círculos de gel de grosella negra en el borde exterior.
- A continuación, cubrir con una capa de mousse de avellanas y repetir el mismo proceso.
- Colocar el tercer disco de bizcocho, alisar y congelar.
- Una vez congelado, desmoldar y, con la ayuda de un cornete, dosificar lágrimas de SCHOKOLADINO fundido por los bordes. Girar y repetir el mismo proceso.
- Cortar el bizcocho de avellanas sobrante en dados y esparcirlos sobre la tarta. Acabar de decorar con SCHOKOLADINO y crocanti de avellana.



Tarta “Dobos”

con MELLA TOP BISKUIT, MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Huevo	0,400 kg
TRISAN	0,003 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,008 kg
<u>Mantequilla (fundida)</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,011 kg

- Montar los ingredientes (añadiendo la mantequilla al final), extender en planchas de 0,5 cm de grosor y cocer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.
- Cortar discos de 24 cm de diámetro.

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor y cortar dos discos de 24 cm de diámetro. Reservar un disco para la base de la tarta y dividir el otro disco en 12 piezas triangulares.
- Cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Buttercream de chocolate

SCHOKOLADINO	0,500 kg
<u>Mantequilla (blanda)</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	1,000 kg

- Montar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una textura esponjosa y homogénea.

Triángulos de caramelo

BUTTERKAREMELL	1,000 kg
<u>Solución SANETT (2·1 agua a 70 °C – SANETT)</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,200 kg

- Mezclar los ingredientes, bañar las piezas triangulares de pasta brisa y dejar enfriar.

Proceso de elaboración

- Montar la tarta colocando primero el disco de pasta brisa e intercalando cinco planchas de bizcocho con capas de buttercream de chocolate por encima.
- Dejar enfriar en el congelador (opcional, pero facilita el trabajo).
- Alisar la tarta y decorar la base con decoración de chocolate.
- Decorar con rosetas de buttercream de chocolate y los triángulos de caramelo con las puntas hacia dentro.



Tarta San Marcos

con MELLA MUFFIN, MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,175 kg
Aceite vegetal	0,175 kg
Agua	0,125 kg
Total	0,975 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora hasta obtener una masa homogénea.
- Escudillar la masa en aros, cocer a 180 °C y dejar enfriar.

Bizcocho tipo genovés

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Huevo	0,400 kg
Total	0,900 kg

- Montar los ingredientes y escudillar la masa en una plancha.
- Cocer a 220 °C durante 6 – 7 minutos.

Mousse de nata

Agua (caliente)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
Nata semimontada	0,500 kg
Total	0,725 kg

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

Mousse de chocolate

Agua (caliente)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
Nata semimontada	0,500 kg
Total	0,725 kg

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

Yema pastelera
SCHOKOLADINO

Proceso de elaboración

- Colocar un disco de bizcocho en la base del molde, escudillar puntos de mousse de nata y tapar con un disco de bizcocho tipo genovés.
- Repetir el mismo proceso dos veces más, primero con la mousse de chocolate y, después, con la mousse de nata.
- Por último, cerrar la tarta con otro disco de bizcocho.
- Extender por encima una fina capa de yema pastelera, espolvorear con azúcar y caramelizar.
- Decorar al gusto con unas líneas de SCHOKOLADINO.



Tarta Tiramisú

con MELLA COOKIE, MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar discos de 18 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Base de bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,250 kg
Mantequilla (blanda)	0,175 kg
Agua	0,075 kg
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Extender en una plancha de 1 cm de grosor.
- Cocer a 200 °C durante unos 10 minutos y dejar enfriar.
- Cortar discos de 20 cm de diámetro.

Mousse de tiramisú*

Agua (templada)	0,312 kg
FOND ROYAL TIRAMISÚ	0,250 kg
Nata semimontada sin azúcar	1,250 kg
Total	1,812 kg

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

* Si se desea una mousse menos ligera, se puede sustituir un tercio de la nata por mascarpone fresco.

Jarabe de café y amaretto

Almíbar TPT	0,150 kg
PASTA AMARETTO	0,008 kg
PASTA ESPRESSO	0,008 kg
Total	0,166 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Colocar un disco de pasta brisa en un aro de 22 cm de diámetro y cubrir con una capa fina de SCHOKOLADINO.
- Poner encima un disco de bizcocho de chocolate, empapar con el jarabe de café y amaretto, y llenar el molde con la mousse de tiramisú.
- Mojar los bizcochos de soletilla secos en el jarabe de café y amaretto y disponerlos en vertical dentro de la mousse.
- Cubrir, alisar formando una ligera “montaña” y congelar.
- Desmoldar y bañar con una fina capa de SCHOKOLADINO fundido dejando que gotee por los laterales.
- Dejar descongelar en la nevera.
- Pegar unos bizcochos de soletilla en los laterales con SCHOKOLADINO y decorar con bizcochos de soletilla secos espolvoreados con cacao en polvo, fruta fresca, granillo de pistacho y decoración de chocolate.



