
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 |
| <u>Total</u> | <u>0,800 kg</u> |

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

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

Triángulos de caramelo

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

- 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.



