
RECETARIO CAKES CON MELLA + DREIDOPPEL

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Cake de anís con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Anís estrellado en polvo	0,010 kg
AROMA ANÍS	0,004 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,049 kg

Azúcar glas C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, espolvorear con azúcar glas y cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake con frambuesas y amapola con MELLA CAKE y MELLA COOKIE

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Semillas de amapola	0,016 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,051 kg

Frambuesas enteras	0,125 kg
--------------------	----------

Crumble

MELLA COOKIE	0,350 kg
Mantequilla	0,160 kg
Total	0,510 kg

- Mezclar los ingredientes con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm, añadir las frambuesas (presionando ligeramente) y cubrir con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake malteado de manzana con MELLA CAKE, CRAFT-MALZ, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,265 kg
Aceite	0,210 kg
CRAFT-MALZ	0,060 kg
Agua	0,140 kg
Total	1,275 kg

FRUCHTBACK MANZANA C/S

Crumble de canela

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,225 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Total	0,730 kg

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

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Con una manga pastelera, dosificar botones de FRUCHTBACK MANZANA sobre la masa y cubrir con el crumble de canela.
- Cocer a 170 °C durante 45 – 50 minutos y dejar enfriar.



Cake de chocolate y plátano

con MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA COOKIE, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Crumble de cacao

MELLA COOKIE	0,250 kg
Mantequilla	0,140 kg
Azúcar	0,035 kg
Cacao en polvo	0,035 kg
Total	0,460 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora hasta conseguir una textura arenosa.

Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,420 kg
Huevo	0,150 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
Agua	0,095 kg
Total	0,815 kg

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

Crema de plátano

LA VÉNUS	0,100 kg
PASTA PLÁTANO	0,050 kg
Agua	0,250 kg
Total	0,400 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una textura lisa y brillante. Reservar.

Proceso de elaboración

- Colocar 0,230 kg de crumble de cacao en la base de la bandeja y precocer a 180 °C durante 10 minutos.
- Disponer la masa de bizcocho de chocolate por encima, dosificar unas tiras de crema de plátano en el interior y espolvorear con el resto de crumble de cacao.
- Cocer a 180 °C durante unos 35 minutos y decorar con cacao en polvo.



Cake de Irish Cream y chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA CHOCO MUFFIN	0,505 kg
Huevo	0,180 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
PASTA IRISH CREAM	0,050 kg
Drops de chocolate blanco	0,180 kg
Agua	0,115 kg
<hr/> Total	1,210 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante unos 30 minutos.



Cake de espelta con chocolate y naranja con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA ESPELTA CAKE	0,450 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
MELLA TRIEB	0,010 kg
Agua	0,180 kg
ORANGEAT	0,100 kg
Drops de chocolate negro	0,080 kg
Total	1,000 kg

SCHOKOLADINO
ORANGEAT

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto ORANGEAT y los drops de chocolate) en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos. Al final, añadir el resto de los ingredientes y mezclar.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, bañar con SCHOKOLADINO caliente y decorar con ORANGEAT.



Cake de espelta, latte macchiato y caramelo con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,450 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,030 kg
MELLA TRIEB (impulsor)	0,010 kg
Agua	0,180 kg
Drops de chocolate blanco	0,075 kg
Drops de chocolate negro	0,075 kg
Total	1,000 kg

Decoración

BUTTERKARAMELL
CRISPIES DE ARROZ

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate) en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos. Al final, añadir el resto de los ingredientes y mezclar.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, pintar con BUTTERKARAMELL caliente y decorar con CRISPIES DE ARROZ.



Cake de zanahoria, avellanas y especias con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,400 kg
Harina de espelta	0,100 kg
Zanahoria rallada (escurrida)*	0,400 kg
Aceite vegetal	0,160 kg
Azúcar moreno	0,095 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,055 kg
MELLA TRIEB	0,010 kg
LEBKUCHEN	0,006 kg
Agua	0,100 kg
Total	1,326 kg

* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda añadir 0,050 kg de agua.

Crema de queso

CHEESECAKE MIX	0,125 kg
Queso fresco	0,125 kg
Agua a 45 °C	0,212 kg
Total	0,462 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Cocer a 180 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cubrir con una capa de 1 cm de crema de queso, “peinar” y cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake de almendras y manzana con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,020 kg
Agua	0,110 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,045 kg

Mazapán rebajado	C/S
Almendras laminadas tostadas	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Dosificar el mazapán rebajado formando un enrejado y llenar los espacios con FRUCHTBACK MANZANA.
- Cocer a 180 °C durante 30 – 35 minutos.
- Cubrir con NAPPAGE NEUTRO (gelatina), rayar con glasa y espolvorear con almendras laminadas tostadas.



Cake de cerezas amarena con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,600 kg
Huevo	0,300 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,036 kg
Agua	0,150 kg
Cerezas amarena	0,240 kg
Total	1,526 kg

Topping Victoria

Azúcar	0,200 kg
Claras de huevo	0,050 kg
CITROPERL	0,005 kg
Almendras laminadas	0,200 kg
Total	0,455 kg

- Montar los ingredientes en batidora con varillas.
- Añadir las almendras laminadas, mezclar y extender la mezcla en una bandeja con papel de horno.
- Cocer a 150 °C durante 60 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Añadir las cerezas amarena y mezclar a velocidad lenta.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm y esparcir el topping Victoria por encima.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake de frambuesas y yogur

con MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE, LA VÉNUM y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
<u>Agua</u>	<u>0,110 kg</u>
Total	1,025 kg

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.

Crema de yogur

Nata	0,500 kg
Yogur	0,500 kg
<u>LA VÉNUM</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,150 kg

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 4 minutos y reservar en la nevera.

Relleno de frambuesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	1,000 kg
<u>PASTA FRAMBUESA</u>	<u>0,060 kg</u>
Total	1,060 kg

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta conseguir una textura homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar 0,635 kg de masa para la base y 0,390 kg de masa para la parte superior en dos bandejas de 60 x 10 cm.
- Repartir 0,100 kg de frambuesas congeladas picadas y espolvorear con 0,125 kg de crumble sobre la parte superior.
- Cocer a 190 °C durante unos 15 minutos (base) y unos 20 minutos (parte superior) y dejar enfriar.
- Alternando en diagonal, dosificar la crema de yogur y el relleno de frambuesa sobre la base, colocar la parte superior encima y presionar ligeramente.
- Guardar en la nevera durante unas 2 horas y cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake de fruta con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
ORANGEAT	0,150 kg
ZITRONAT	0,150 kg
AROMA PANETTONE	0,030 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,355 kg

Decoración

Almendras laminadas tostadas
Azúcar bolado
Azúcar en polvo

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Esparcir las almendras laminadas y el azúcar bolado, y espolvorear con azúcar en polvo.
- Cocer a 170 °C durante 35 – 40 minutos.



Cake con frutos secos y miel con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,700 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,230 kg
Miel	0,185 kg
Pasas	0,150 kg
PASTA NUECES	0,050 kg
Nueces pecanas troceadas	0,060 kg
Agua	0,140 kg
Total	1,865 kg
Nueces pecanas enteras	0,060 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm y esparcir las nueces pecanas enteras por encima.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake de latte macchiato

con MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,600 kg
Huevo	0,300 kg
Aceite vegetal	0,205 kg
Agua	0,140 kg
<u>PASTA LATTE MACCHIATO</u>	<u>0,070 kg</u>
Total	1,315 kg

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,225 kg</u>
Total	0,725 kg

- Mezclar los ingredientes con pala hasta conseguir una masa granulada.

Azúcar glas

C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Marmolear ligeramente con PASTA LATTE MACCHIATO.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm y cubrir con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, espolvorear con azúcar glas y cortar en porciones del tamaño deseado.



Cake de mandarina y coco con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa base

MELLA MUFFIN	0,580 kg
Huevo	0,295 kg
Aceite vegetal	0,195 kg
Agua	0,130 kg
Total	1,200 kg

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

Masa de mandarina

Masa base	0,800 kg
PASTA MANDARINA	0,040 kg
Total	0,840 kg

- Pesar 0,800 kg de masa base, añadir PASTA MANDARINA y mezclar.

Masa de coco

Masa base	0,400 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,030 kg
Total	0,430 kg

- Añadir PASTA LECHE DE COCO a los 0,400 kg de masa base restante y mezclar.

Proceso de elaboración

- Extender y alisar la masa de mandarina en una bandeja de 60 x 10 cm y escudillar líneas de masa de coco por encima.
- Cocer a 170 °C durante 35 – 40 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, pintar con TOPGLANZ PLUS y espolvorear con coco rallado.



Cake de mango con frambuesas con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA MANGO	0,070 kg
Agua	0,110 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,095 kg

Almendras laminadas tostadas	C/S
Frambuesas frescas	C/S
Azúcar en polvo antihumedad	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Repartir las frambuesas frescas y las almendras laminadas tostadas por encima.
- Cocer a 170 °C durante 35 – 40 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.



Cake de manzana y nueces con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa de nueces

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Huevo	0,125 kg
Aceite vegetal	0,080 kg
Nueces	0,040 kg
PASTA NUECES	0,005 kg
Agua	0,040 kg
<hr/>	
Total	0,540 kg

Masa de manzana

MELLA MUFFIN	0,375 kg
Huevo	0,190 kg
Aceite vegetal	0,125 kg
PASTA MANZANA	0,025 kg
Agua	0,060 kg
<hr/>	
Total	0,775 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa de nueces en una bandeja de 60 x 10 cm. A continuación, extender y alisar la masa de manzana por encima.
- Inyectar “botones” de FRUCHTBACK MANZANA entre las dos masas dejando 2 – 3 cm de espacio entre ellos.
- Cocer a 170 °C durante 35 minutos.
- Pintar abundantemente con NAPPAGE NEUTRO (gelatina) y decorar con gotas de glasa y nueces.



Cake de piña colada

con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa de coco

MELLA MUFFIN	0,250 kg
Huevo	0,125 kg
Aceite vegetal	0,085 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,045 kg
Agua	0,050 kg
<hr/>	
Total	0,555 kg

Masa de piña

MELLA MUFFIN	0,375 kg
Huevo	0,190 kg
Aceite vegetal	0,125 kg
PASTA PIÑA	0,040 kg
Agua	0,060 kg
<hr/>	
Total	0,790 kg

Gelatina de ron

NAPPAGE NEUTRO	0,125 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,012 kg
Agua	0,100 kg
<hr/>	
Total	0,237 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa de coco en una bandeja de 60 x 10 cm.
- A continuación, extender y alisar por encima la masa de piña.
- Escurrir, trocear y esparcir uniformemente sobre la masa 0,250 kg de piña confitada.
- Cocer a 170 °C durante 35 minutos.
- Pintar con la gelatina de ron y decorar con coco rallado.



Cake de zanahoria con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA MUFFIN	0,375 kg
Zanahoria rallada (escurrida)*	0,250 kg
Huevo	0,225 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
Harina de trigo	0,100 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,050 kg
MELLA TRIEB (impulsor)	0,010 kg
LEBKUCHEN**	0,003 kg
Total	1,213 kg

* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda añadir 0,050 kg de agua.

** Mezcla de especias en polvo.

Proceso de elaboración

- 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 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante 30 – 35 minutos.
- Cubrir con glasa y decorar con zanahorias de mazapán.



