
RECETARIO ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS INTERNACIONALES



Especialidades navideñas internacionales: Selección de recetas

1/ **Bolo Rei**

con MELLA BRIOCHE y DREIDOPPEL

2/ **Buñuelos navideños**

con MELLA PETISÚ y LA VÉNUS

3/ **Pinza**

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

5/ **Galletas navideñas “Lebkuchen”**

con LEBKUCHEN

6/ **Tronco de chocolate con manzana**

con MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL

8/ **“Bûche de Noël”**

con MELLA TOP BISKUIT y LA VÉNUS

9/ **“Bûche de Noël” de avellana, café y caramelo**

con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

12/ **“Galette des rois”**

con MELLA CROISSANT, FRISCH UND FROSTIG y DREIDOPPEL

Bolo Rei

con MELLA BRIOCHE y DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,750 kg
Azúcar	0,500 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,200 kg
CITROPERL	0,050 kg
ORAPERL	0,050 kg
Levadura	0,750 kg
Agua	4,200 kg
Total	16,500 kg

Relleno

Frutas confitadas picadas	2,500 kg
Pasas sultanas	1,200 kg
Nueces troceadas	1,000 kg
Albaricoques deshidratados	0,600 kg
Vino de Oporto + aguardiente	0,600 kg
Piñones	0,400 kg
Anacardos	0,400 kg
Total	6,700 kg

- Dejar macerar durante varias horas.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. A continuación, añadir el relleno y mezclar a velocidad lenta.
- Temperatura de la masa: 25 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado y decorar al gusto.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Cocer a 190 – 210 °C durante el tiempo necesario según el tamaño de la pieza.
- Pintar con gelatina y decorar con palitos de almendra.



Buñuelos navideños con MELLA PETISÚ y LA VÉNUS

Buñuelos

MELLA PETISÚ	1,000 kg
Agua a 40 – 50 °C	2,200 kg
Total	3,200 kg

Buñuelos de calabaza o zanahoria

MELLA PETISÚ	0,500 kg
Puré de calabaza o zanahoria cocida	0,100 kg
Agua a 40 – 50 °C	0,900 kg
Total	1,500 kg

Buñuelos con crema pastelera

MELLA PETISÚ	1,000 kg
LA VÉNUS	0,100 kg
Agua a 40 – 50 °C	2,500 kg
Total	3,600 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos.
- Hacer bolas de masa con una cuchara o dosificar con una manga pastelera.
- Freír a 180 °C durante unos 4 minutos.
- Rebozar con azúcar y canela.



Pinza

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo	1,000 kg
Levadura	0,050 kg
Agua	1,000 kg
Total	2,050 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque 2 horas a temperatura ambiente.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	4,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,050 kg
Mantequilla	0,750 kg
Azúcar	0,400 kg
Huevo	0,375 kg
Yema de huevo	0,125 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,050 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,030 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,030 kg
Levadura	0,200 kg
Leche (aprox.)	1,050 kg
Total	10,060 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Colocar las piezas en bandejas engrasadas (dejando espacio entre ellas) y fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, pintar con huevo, hacer tres cortes con unas tijeras y acabar de fermentar.
- Cocer a 180 °C durante unos 30 minutos con el tiro abierto.



Galletas navideñas “Lebkuchen” con LEBKUCHEN

Receta para aprox. 100 piezas

Miel	0,800 kg
Harina de trigo	1,000 kg
Huevo	0,100 kg
Avellanas machacadas	0,100 kg
ORANGEAT	0,100 kg
ZITRONAT	0,100 kg
LEBKUCHEN	0,030 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
Leche entera	0,125 kg
Total	2,375 kg

Proceso de elaboración

- Calentar la miel a 80 °C y dejar enfriar hasta alcanzar los 40 °C.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar en batidora con pala a velocidad lenta hasta conseguir una masa homogénea.
- Laminar una “manta” de 1 cm de grosor como mínimo y troquelar piezas con cortapastas del tamaño y forma deseados o formar un cilindro y cortar en discos.
- Pintar con leche y hornear a 160 °C durante 12 minutos.
- Antes de consumir, dejar reposar a temperatura ambiente hasta el día siguiente.



Tronco de chocolate con manzana con MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL

Bizcocho de cacao

MELLA TOP BISKUIT	1,500 kg
Huevo	0,900 kg
Cacao en polvo	0,120 kg
Azúcar glas	0,120 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,020 kg
Agua	0,300 kg
Total	2,960 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 6 – 8 minutos.
- Dosificar la masa en planchas y cocer a 250 °C durante 4 – 6 minutos.

Cilindro de manzana

FRUCHTBACK MANZANA	C/S
Pasas (maceradas en ron)	C/S
Almendras	C/S

- Escudillar una tira de FRUCHTBACK MANZANA y añadir las pasas y las almendras troceadas.
- Enrollar sobre un papel de horno con un grosor de 2 cm y congelar.

Mousse de manzana

Agua (templada)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA MANZANA	0,140 kg
Nata montada sin azúcar	1,000 kg
Total	1,590 kg

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

Proceso de elaboración

- Colocar una plancha de bizcocho de cacao como base y disponer por encima una capa de mousse de manzana.
- Colocar el cilindro de manzana en uno de los extremos y enrollar.
- Cubrir y alisar el tronco con el resto de la mousse de manzana y decorar al gusto con virutas de chocolate.



“Bûche de Noël”

con MELLA TOP BISKUIT y LA VÉNUS

Receta para 4 bandejas de 60 x 40 cm

Bizcocho de chocolate

MELLA TOP BISKUIT	1,000 kg
Huevo	1,000 kg
Cacao en polvo	0,100 kg
Azúcar glas	0,100 kg
Agua	0,100 kg
Total	2,300 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 6 – 8 minutos.
- Repartir 0,550 kg de masa en cada bandeja de 60 x 40 cm.
- Cocer a 240 – 250 °C (con vapor) durante 4 – 5 minutos.

Relleno

LA VÉNUS	0,500 kg
Cacao en polvo	0,100 kg
Agua	1,250 kg
Mantequilla (blanda)	0,900 kg
Total	2,750 kg

- Mezclar LA VÉNUS, el cacao en polvo y el agua.
- Añadir la mantequilla a la mezcla.

Proceso de elaboración

- Disponer una capa de relleno por encima del bizcocho de chocolate.
- Enrollar y dejar enfriar en el frigorífico.
- Cubrir con el relleno restante y decorar al gusto.



“Bûche de Noël” de avellana, café y caramelo

con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 4 piezas

Base crujiente de avellana

BLANCOLADINO	0,150 kg
Barquillo troceado	0,150 kg
Granillo de avellana caramelizado	0,075 kg
Praliné de avellana	0,246 kg
Mantequilla avellana	0,075 kg
Flor de sal	0,004 kg
Total	0,700 kg

- Fundir BLANCOLADINO y la mantequilla avellana por separado y mezclar.
- Añadir el resto de los ingredientes, mezclar y verter en una bandeja de 0,5 cm de grosor. Congelar.
- Cortar las bases para el tronco y reservar hasta uso.

Bizcocho de avellana

MELLA CAKE	0,500 kg
Huevo	0,190 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS (fundida)	0,100 kg
Sal	0,003 kg
Agua	0,100 kg
EISAN	0,055 kg
Azúcar	0,050 kg
Agua	0,340 kg
Total	1,338 kg

- Mezclar el agua, la sal y el huevo. A continuación, añadir MELLA CAKE y mezclar en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa. En el último minuto, añadir PASTA AVELLANA CON TROZOS.
- Paralelamente, montar EISAN con el azúcar y el agua hasta obtener un merengue.
- Mezclar los dos batidos, estirar en planchas de 0,5 cm de grosor y hornear a 180 °C durante 10 – 12 minutos. Reservar hasta su uso.

Creoso de café y caramelo

Nata 35% M.G.	0,150 kg
Leche	0,150 kg
Azúcar	0,030 kg
Yema de huevo	0,060 kg
Solución SANETT (2:1 agua – SANETT)	0,025 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,020 kg
Chocolate caramelizado	0,215 kg
Sal	0,003 kg
Total	0,653 kg

- Llevar a ebullición los lácteos con el azúcar, verter sobre las yemas y cocer a fuego medio removiendo con una espátula hasta alcanzar los 82 – 84  C. A continuación, añadir la solución SANETT y mezclar.
- Colar y hacer una emulsión con la crema caliente, el chocolate caramelizado y PASTA LATTE MACCHIATO con la ayuda de un t rmix. Añadir la sal y guardar en la nevera.
- Extender la crema gelificada sobre el bizcocho, espolvorear algunas avellanas caramelizadas troceadas por encima y enrollar.

Tronco individual (17 x 35 cm l 40 mm de diámetro) l 0,125 kg cremoso de café y caramelo l 0,025 kg avellanas caramelizadas troceadas (opcional) l 0,045 kg – 0,046 kg interior.

Mousse de avellana, café y caramelo

Chocolate caramelizado	0,680 kg
PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS	0,315 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,030 kg
Nata 35% M.G.	1,000 kg
Solución SANETT (2:1 agua – SANETT)	0,115 kg
<u>Nata semimontada</u>	<u>1,175 kg</u>
Total	3,315 kg

- Fundir el chocolate caramelizado y mezclar con PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS y PASTA LATTE MACCHIATO.
- Calentar la nata a 45  C, añadir la solución SANETT a 40  C y verter emulsionando sobre la mezcla anterior.
- Añadir la nata semimontada a 35  C y dosificar en los moldes. A continuación, insertar el interior de bizcocho y congelar.

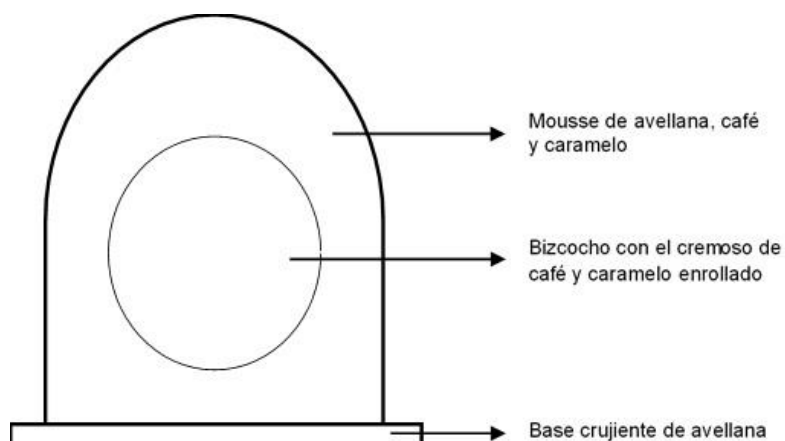
Glaseado de avellana

PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS	0,300 kg
Caramelo seco	0,300 kg
Nata 35% M.G.	0,300 kg
Solución SANETT (2:1 agua – SANETT)	0,115 kg
<u>TOPGLANZ PLUS</u>	<u>0,900 kg</u>
Total	1,915 kg

- Triturar PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS con el caramelo seco hasta obtener un pralin .
- Llevar a ebullición la nata, añadir la solución SANETT y verter emulsionando sobre la mezcla anterior con el t rmix.
- Añadir TOPGLANZ PLUS caliente y volver a mezclar con el t rmix.

Proceso de elaboración

- Desmoldar el tronco y bañar con el glaseado de avellana a 30 – 35 °C.
- Disponer sobre la base crujiente de avellana y decorar al gusto.



“Galette des rois”

con MELLA CROISSANT, FRISCH UND FROSTIG
y DREIDOPPEL

Masa de hojaldre directo

Harina de trigo floja	0,500 kg
Harina de trigo de fuerza	0,450 kg
MELLA CROISSANT	0,100 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,020 kg
Mantequilla (fundida)	0,150 kg
Sal	0,030 kg
Agua (fría)	0,450 kg
Total	1,700 kg

Mantequilla para pliegues 0,900 kg

- Amasar los ingredientes durante unos 12 minutos hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Extender la masa formando un rectángulo de 60 x 40 cm y congelar durante 30 minutos.
- Incorporar la mantequilla, realizar los pliegues (dos sencillos y dos dobles o seis sencillos) y dejar reposar en la nevera durante 2 horas.

Frangipane de almendra

Mantequilla (pomada)	0,140 kg
Azúcar glas	0,140 kg
Harina de almendra	0,140 kg
Huevo	0,120 kg
Ron añejo	0,050 kg
Harina de trigo	0,020 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,003 kg
<u>Crema pastelera de vainilla y ron</u>	<u>0,560 kg</u>
Total	1,173 kg

- Mezclar la mantequilla con el azúcar glas. A continuación, añadir la harina de trigo, el huevo, el ron, PASTA RON DE JAMAICA y, por último, la harina de almendra.
- Mezclar con la crema pastelera alisada (no emulsionar).
- Escudillar tres espirales y congelar para su posterior manipulación.

Proceso de elaboración

- Laminar la masa de hojaldre y dejar reposar (es muy importante para evitar que encoja).
- Troquelar discos de 24 cm de diámetro (dos para cada galette), insertar una espiral de frangipane congelada en el centro y colocar una figura decorativa en el interior de la frangipane.
- Humedecer levemente la masa con agua, cerrar con el otro disco y presionar con cuidado para que no se deforme el hojaldre ni se creen burbujas de aire. A continuación, alinear los bordes y cortar por el lateral con una puntilla afilada en ángulo de 45° presionando ligeramente para hacer el “festonné”.
- Pinchar la superficie con un tenedor. Con cuidado, dar la vuelta a la galette, pintar con huevo con un 5% de sal y dejar secar en la nevera. Repetir el proceso dos veces más siempre comprobando que la superficie de la galette esté seca antes de volver a pintar.
- Marcar surcos cóncavos desde el centro hacia fuera con la ayuda de un bol de 10 cm de diámetro. Insertar la puntilla en algunas de estas líneas para facilitar la salida del vapor durante la cocción y evitar así que el hojaldre no se termine de cocer.
- Cocer en horno de aire a 170 °C durante 30 – 40 minutos.
- Al salir del horno, pintar con almíbar TPT.



