

MELA CARROT



3 DREIDOPPEL



Mix para la elaboración de bollería y pastelería de zanahoria



MELLA CARROT

Mix al 100% para la elaboración de bollería y pastelería de zanahoria

• Contiene:

- avellanas tostadas troceadas
- tiras deshidratadas de zanahoria
- harina de malta de espelta, extracto de malta de espelta y harina de malta de cebada tostada elaborados en nuestras propias instalaciones



- Máxima fiabilidad, elaboración sencilla y racional
- Masa fluida y fácil de trabajar
- Atractiva tonalidad y perfil aromático especiado, característicos del carrot cake
- Agradable sabor a zanahoria y avellanas tostadas
- Miga suave y esponjosa
- Elaborados con muy buen volumen, de textura suave, húmeda y fresca
- Los elaborados horneados se pueden almacenar en frío y satisfacer picos de demanda
- Elaborados muy jugosos que se mantienen frescos durante varios días
- Permite trabajar con seguridad, obteniendo elaborados de gran calidad
- Presentación en saco de papel de 12,5 kg



Para el frosting de las recetas con MELLA CARROT hemos empleado TOPGLANZ PLUS de DREIDOPPEL:

- Gelatina para uso en frío muy transparente y brillante, lista para usar
- Aroma y sabor neutros
- Presentación en cubo de plástico de 6 kg

Y como decoración, ZANAHORIAS DE MAZAPÁN, también de DREIDOPPEL:

- Decoración de mazapán con tallo de azúcar
- Tamaño de las zanahorias 3,5 x 1,5 cm
- Aroma y sabor a almendra dulce
- Presentación en caja de 0,375 kg con 96 piezas



cake

de zanahoria



Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CARROT	0,750 kg
Huevo	0,263 kg
Aceite vegetal	0,225 kg
Agua	0,300 kg
Total	1,538 kg

Frosting

TOPGLANZ PLUS	0,300 kg
Queso cremoso	0,440 kg
Total	0,740 kg

- Mezclar y montar en batidora con varillas.

ZANAHORIAS DE MAZAPÁN 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 1 bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 40 - 45 minutos y dejar enfriar.
- Extender el frosting por encima, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con ZANAHORIAS DE MAZAPÁN.

COOKIES

de zanahoria



Masa

MELLA CARROT	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Huevo	0,100 kg
Total	1,450 kg

Frosting

TOPGLANZ PLUS	0,150 kg
Queso cremoso	0,220 kg
Total	0,370 kg

- Mezclar y montar en batidora con varillas.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,070 kg.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Cocer a 190 °C durante 10 - 12 minutos (según el peso) y dejar enfriar (es muy importante no cocer más tiempo, si no, la pieza pierde su "ternura" interior).
- Escudillar el frosting por encima y decorar al gusto.

Muffins

de zanahoria



Receta para 18 piezas

Masa

MELLA CARROT	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Agua	0,400 kg
Total	2,050 kg

Frosting

TOPGLANZ PLUS	0,150 kg
Queso cremoso	0,220 kg
Total	0,370 kg

- Mezclar y montar en batidora con varillas.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Escudillar 0,110 kg de masa en cápsulas para tulipa.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 180 °C durante 25 - 30 minutos. Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor, cocer con el tiro cerrado y dejar enfriar.
- Escudillar el frosting por encima y decorar al gusto.

Carrot CAKE



Receta para 2 tartas
(2 aros de 22 cm de diámetro)

Masa

MELLA CARROT	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Agua	0,400 kg
Total	2,050 kg

Frosting

TOPGLANZ PLUS	0,800 kg
Queso cremoso	1,160 kg
Total	1,960 kg

- Mezclar y montar en batidora con varillas.

ZANAHORIAS DE MAZAPÁN C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir, extender y alisar la masa en 2 aros de 22 cm de diámetro.
- Cocer a 180 °C durante 55 minutos y dejar enfriar.
- Cortar cada uno de los bizcochos en 3 discos.
- Montar la tarta intercalando los 3 discos de bizcocho con capas de frosting por encima.
- Dejar enfriar en el congelador (es opcional, pero facilita el trabajo).
- Alisar las tartas con el frosting y decorar con ZANAHORIAS DE MAZAPÁN.