RECETARIO
HOOPIES DELUXE

mini dulces

caprichos

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

IREKS

HOOPIES DELUXE

1/ **Hoopies Deluxe Selva Negra**
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

2/ **Hoopies Deluxe con relleno de nata y mandarina**
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

3/ **Hoopies Deluxe con crema de vainilla y coco**
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

4/ **Hoopies Deluxe con crema de vino blanco**
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

5/ **Hoopies Deluxe con relleno de crema y crocanti de avellana**
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

6/ **Hoopies Deluxe tipo tiramisú**
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

7/ **Hoopies Deluxe con crema de chocolate y avellanas**
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

8/ **Hoopies Deluxe de pistacho con relleno de fresa**
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Selva Negra

Relleno de nata y mandarina

Crema de vainilla y coco

Crema de vino blanco

Relleno de crema y crocanti de avellana

Tipo tiramisú

Crema de chocolate y avellanas

De pistacho con relleno de fresa

Hoopies Deluxe Selva Negra
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,500 kg
Aceite vegetal	0,540 kg
Huevo	0,525 kg
Agua	0,330 kg
Total	2,895 kg

Almíbar

Azúcar	0,500 kg
Agua	0,400 kg
Aguardiente de cerezas	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Mezclar el azúcar con el agua y hervir brevemente. A continuación, añadir el aguardiente de cerezas y mezclar.

Nata al estilo “Selva Negra”

Agua (templada)	0,200 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,050 kg
Nata montada	1,000 kg
Total	1,450 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA KIRSCHWASSER y dejar reposar unos minutos.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro e insertar 5 – 6 cerezas ácidas en conserva (escurridas) en cada uno.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y dejar enfriar.
- Escudillar aprox. 0,030 kg de nata, decorar al gusto y guardar en la nevera.

Hoopies Deluxe con relleno de nata y mandarina

con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
Agua	0,375 kg
Total	2,970 kg

Relleno de nata y mandarina

FOND ROYAL QUESO CREMOSO	0,200 kg
Mandarinas troceadas (escurridas)	0,300 kg
Agua (templada)	0,100 kg
Nata montada	1,000 kg
Total	1,600 kg

- Mezclar FOND ROYAL QUESO CREMOSO con las mandarinas troceadas y el agua templada y dejar reposar unos minutos.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y escudillar aprox. 0,030 kg de relleno de nata y mandarina en las bases. A continuación, cortar la parte superior por la mitad y espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.
- Colocar las partes superiores separadas unas de otras y guardar en la nevera.

Hoopies Deluxe con crema de vainilla y coco

con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
Agua	0,375 kg
Total	2,970 kg

Crema de vainilla y coco

Nata	0,550 kg
LA VÉNUS	0,300 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,150 kg
Agua (fría)	0,550 kg
Total	1,505 kg

- Batir brevemente los ingredientes en frío a velocidad rápida.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar el tercio superior de las piezas en pequeños dados y dorarlos al horno (tipo croûtons).
- Escudillar aprox. 0,030 kg de crema de vainilla y coco, decorar con los croûtons y coco rallado y guardar en la nevera.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Hoopies Deluxe con crema de vino blanco
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
Agua	0,375 kg
Total	2,970 kg

Crema con vino blanco

Nata líquida	0,800 kg
LA VÉNUS	0,425 kg
Vino blanco dulce (frío)	0,500 kg
Total	1,725 kg

- Batir brevemente los ingredientes en frío a velocidad rápida.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y escudillar aprox. 0,035 kg de crema en las bases, tapar con la parte superior y presionar ligeramente.
- Decorar con SCHOKOLADINO o una ganache y guardar en la nevera.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Hoopies Deluxe con relleno de crema y crocanti de avellana

con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
Agua	0,375 kg
Total	2,970 kg

Crema de nata y vainilla

Nata líquida	0,600 kg
LA VÉNUS	0,300 kg
Agua (fría)	0,600 kg
Total	1,500 kg

- Batir brevemente los ingredientes en frío a velocidad rápida.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Pintar el tercio superior con NAPPAGE NEUTRO y presionar sobre crocanti de avellana. A continuación, cortar las piezas por la mitad transversalmente y escudillar aprox. 0,030 kg de crema de nata y vainilla en las bases y en la parte superior formando un círculo. Aplicar mermelada de grosellas rojas entremedio, tapar con la parte superior y presionar ligeramente.
- Decorar al gusto y guardar en la nevera.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Hoopies Deluxe tipo tiramisú
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y PASTA ESPRESSO

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
PASTA ESPRESSO	0,060 kg
Agua	0,375 kg
Total	3,030 kg

Almíbar

Azúcar	0,500 kg
Café descafeinado	0,400 kg
Amaretto	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Mezclar el azúcar con el café y hervir brevemente. A continuación, añadir el amaretto y mezclar.

Crema de nata y mascarpone

Nata	1,000 kg
Mascarpone (a temperatura ambiente)	0,400 kg
LA VÉNUS	0,200 kg
Total	1,600 kg

- Batir brevemente los ingredientes a velocidad rápida.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y dejar enfriar.
- Escudillar aprox. 0,030 kg de crema de nata y mascarpone, espolvorear con cacao en polvo y guardar en la nevera.

Hoopies Deluxe
con crema de chocolate y avellanas
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,250 kg
Agua	0,375 kg
Total	3,220 kg

Almíbar

Azúcar	0,500 kg
Agua	0,400 kg
Ron	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Mezclar el azúcar con el agua y hervir brevemente. A continuación, añadir el ron y mezclar.

Crema de mantequilla y chocolate

SCHOKOLADINO a 30 °C	0,600 kg
Mantequilla (blanda)	0,600 kg
Crema pastelera	0,350 kg
Total	1,550 kg

- Mezclar los ingredientes y batir.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,065 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y dejar enfriar.
- Escudillar aprox. 0,040 kg de crema de mantequilla y chocolate y decorar con avellanas troceadas, rayar con chocolate negro y guardar en la nevera.

Hoopies Deluxe de pistacho con relleno de fresa

con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,100 kg
Agua	0,375 kg
Total	3,070 kg

Relleno de crema de fresa

Agua (templada)	0,250 kg
FOND ROYAL FRESA	0,200 kg
Nata montada	1,000 kg
Total	1,450 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL FRESA y dejar reposar unos minutos.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y escudillar aprox. 0,030 kg de relleno de crema de fresa en las bases, tapar con la parte superior y presionar ligeramente.
- Rayar con BLANCOLADINO, espolvorear con pistachos troceados y guardar en la nevera.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès
C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com