RECETARIO BIZCOCHITOS CON MELLA + DREIDOPPEL

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

IREKS

Bizcochitos de cereza y cereales
con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,200 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Agua	0,210 kg
Total	1,810 kg

IREKS TOPPING	C/S

Crema de cereza

PASTA CEREZA	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
Total	0,540 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Decorar por encima con IREKS TOPPING.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases la crema de cereza.

Bizcochitos de chocolate y albaricoque
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Harina	0,100 kg
Agua	0,220 kg
Total	2,020 kg

Crema de albaricoque

PASTA ALBARICOQUE	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
Total	0,540 kg

SCHOKOLADINO	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Espolvorear con azúcar glas.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases el SCHOKOLADINO y en el centro inyectar un punto de crema de albaricoque.
- Decorar con una nube de albaricoque.

Bizcochitos de chocolate y arándanos
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Harina	0,100 kg
Agua	0,220 kg
Total	2,020 kg

Crema de arándanos

PASTA ARÁNDANOS	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
Total	0,540 kg

Decoración

Discos de chocolate con leche
Arándanos

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases la crema de arándanos.
- Decorar con un disco de chocolate con leche y arándanos.

Bizcochitos de chocolate y plátano
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Harina	0,100 kg
PASTA PLÁTANO	0,100 kg
Agua	0,220 kg
Total	2,120 kg

Crema de plátano

PASTA PLÁTANO	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
Total	0,540 kg

SCHOKOLADINO	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar botones.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar entre dos bases el SCHOKOLADINO y en el centro inyectar un punto de crema de plátano.
- Rayar líneas con SCHOKOLADINO y decorar con CHOCOLINOS DE COLORES.

Bizcochitos de crema y caramelo
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
Harina de trigo	0,100 kg
Agua	0,220 kg
Total	2,150 kg

Crema pastelera

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Agua	1,000 kg
Total	1,360 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea y reservar en la nevera.

BUTTERKARAMELL	C/S
PERLAS DE COLORES	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar botones en bandejas con papel de horno y espolvorear con azúcar glas.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar la crema pastelera entre dos bases, inyectar un punto de BUTTERKARAMELL en el centro y decorar el borde con PERLAS DE COLORES.

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

Bizcochitos de mandarina y canela
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
Harina de trigo	0,100 kg
PASTA MANDARINA	0,100 kg
Agua	0,220 kg
Total	2,250 kg

Azúcar de canela

Azúcar en grano	C/S
AROMA CANELA	C/S

- Mezclar el azúcar en grano con unas gotas de AROMA CANELA hasta que esté ligeramente húmedo.

Relleno de mandarina

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA MANDARINA	0,040 kg
Total	0,540 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 5 minutos.
- Escudillar botones en bandejas con papel de horno y espolvorear con azúcar de canela.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar el relleno de mandarina entre dos bases.

IREKS

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