RECETARIO

Mella BRIOCHE

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

IREKS

MELLA BRIOCHE:
Selección de recetas

1/ **Brioche de piña y crema**
con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

2/ **Brioche de frutos secos**
con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

3/ **Roscón de Reyes**
con MELLA BRIOCHE y 33 DREIDOPPEL

4/ **Trenzas de brioche**
con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS y TRISAN

5/ **Caracolas rellenas de bizcocho**
con MELLA MUFFIN, MELLA BRIOCHE y 33 DREIDOPPEL

6/ **Brioche al estilo francés**
con MELLA BRIOCHE

7/ **Caracolas con relleno de caramelo, chocolate y cereza**
con MELLA BRIOCHE, MELLA COOKIE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

9/ **Caracolas con relleno de amapola y manzana**
con MELLA BRIOCHE, MELLA AMAPOLA y 33 DREIDOPPEL

11/ **Monkey bread**
con MELLA BRIOCHE

12/ **Coca de San Juan**
con MELLA BRIOCHE y 33 DREIDOPPEL

13/ **Bolo Rei**
con MELLA BRIOCHE y 33 DREIDOPPEL

14/ **Briochettes**
con MELLA BRIOCHE y TRISAN

15/ **Kouglof de albaricoque y chocolate**
con MELLA BRIOCHE y 33 DREIDOPPEL

16/ **Estrellas de primavera con frutas del bosque y fresas**
con MELLA BRIOCHE, MELLA COOKIE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2 | Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Brioche de piña y crema
con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	4,000 kg
Mantequilla	0,320 kg
Azúcar	0,240 kg
CITROPERL	0,030 kg
ORAPERL	0,030 kg
AROMA ANÍS	0,025 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	1,700 kg
Total	6,545 kg

Piña en almíbar	C/S

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

- Con un batidor, mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea. Reservar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,060 kg o del tamaño deseado.
- Pintar con huevo y fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 70% H.R.
- Una vez fermentadas, volver a pintar las piezas con huevo, colocar un disco de piña en almíbar encima y escudillar un punto de crema en el centro.
- Cocer a 180 – 190 °C durante unos 12 minutos.
- Retirar del horno, pulverizar con alcohol de anís y decorar con frambuesas.

Brioche de frutos secos

con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla	0,250 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	2,250 kg
Total	8,250 kg

Crema pastelera

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,002 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,354 kg

- Con un batidor, mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Relleno

Pasas	1,000 kg
Nueces	0,500 kg
Total	1,500 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Dividir la masa en pastones de 4,000 kg.
- Laminar una “manta” de 4 mm de grosor, extender y alisar la crema pastelera y esparcir los frutos secos.
- Enrollar y cortar piezas para colocarlas en los moldes.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C (sin vapor) durante unos 30 minutos (según el tamaño de los moldes).

Roscón de Reyes
con MELLA BRIOCHE y 33 DREIDOPPEL

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Mantequilla	0,800 kg
Azúcar	0,600 kg
CITROPERL	0,075 kg
ORAPERL	0,075 kg
AROMA ANÍS	0,060 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	4,250 kg
Total	16,360 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Pintar con huevo otra vez y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos horizontalmente una vez fríos, rellenar al gusto y cubrir con la parte superior.

Trenzas de brioche
con MELLA BRIOCHE y TRISAN

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Azúcar	0,300 kg
TRISAN	0,025 kg
Levadura	0,350 kg
Agua	2,200 kg
Mantequilla	0,500 kg
Total	8,375 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla) hasta conseguir una masa fina y elástica. A continuación, añadir la mantequilla y amasar hasta homogeneizar.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 – 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,150 kg.
- Formar barras, hacer una trenza y pintar con huevo.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Pintar con huevo otra vez y espolvorear con azúcar en grano o bolado (opcional).
- Cocer a 205 – 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Caracolas rellenas de bizcocho

con MELLA MUFFIN, MELLA BRIOCHE y 33 DREIDOPPEL

Masa de bizcocho

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Granillo de almendra	0,320 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,016 kg
Agua	0,240 kg
Total	2,276 kg

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante 3 minutos.

Masa de brioche

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Huevo	0,850 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	2,250 kg
Total	8,350 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 50 cm de ancho.
- Extender una capa fina de bizcocho y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 2 cm de grosor, colocarlos en bandejas con papel de horno y fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C durante unos 18 minutos.
- Una vez cocidas, pintar las caracolas con NAPPAGE NEUTRO y un hilo de BLITZ FONDANT.

Brioche al estilo francés
con MELLA BRIOCHE

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Huevo	2,000 kg
Azúcar	0,700 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Mantequilla (blanda)	2,500 kg
Total	18,400 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla) hasta conseguir una masa fina y elástica. A medio amasado, añadir la mantequilla poco a poco.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg y dejar reposar unos 30 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg) y bolear.

Moldes

- Colocar ocho piezas (0,480 kg) en moldes para plum cake según el tamaño del molde.
- Fermentar durante 16 – 18 horas en cámara de fermentación a 7 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo y cocer a 135 °C durante 35 – 40 minutos.

Piezas individuales

- Quitar 0,100 kg de masa de cada pieza y formar una bola. Después, hacer un agujero en el centro de la pieza y colocar la bola.
- Colocar las piezas en moldes individuales metálicos.
- Fermentar durante 16 – 18 horas en cámara de fermentación a 7 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo y cocer a 200 °C durante 15 minutos.

Caracolas con relleno de caramelo, chocolate y cereza

con MELLA BRIOCHE, MELLA COOKIE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Huevo	1,700 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	3,300 kg
Total	15,600 kg

Crema de caramelo

LA VÉNUS	0,600 kg
Huevo	0,400 kg
PASTA CARAMELO	0,030 kg
Agua	1,000 kg
Total	2,030 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Crumble de chocolate

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,200 kg
Azúcar	0,050 kg
Cacao	0,050 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

Relleno de cereza

MARMORIA CEREZA AMARENA	2,880 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir piezas de 4,000 kg.

Caracolas

- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 50 cm de ancho.
- Extender una capa fina de crema de caramelo dejando libre 1 cm en la parte inferior, espolvorear con el crumble de chocolate y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 2 cm de grosor, colocarlos en bandejas con papel de horno y fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (fermentar joven).
- Dosificar 0,040 kg de relleno de cereza en el centro de las piezas y cocer a 200 °C durante 16 – 18 minutos.
- Una vez cocidas, aplicar una fina capa de NAPPAGE NEUTRO y pintar con BLITZ FONDANT.

Bandejas de 60 x 20 cm

- Espolvorear cada bandeja con 0,100 kg de crumble, colocar doce caracolas y fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (fermentar joven).
- Dosificar 0,040 kg de relleno de cereza en el centro de las piezas y cocer a 200 °C durante 20 – 22 minutos.
- Una vez cocidas, aplicar una fina capa de NAPPAGE NEUTRO y pintar con BLITZ FONDANT.

Caracolas con relleno de amapola y manzana

con MELLA BRIOCHE, MELLA AMAPOLA y 33 DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Huevo	1,700 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	3,300 kg
Total	15,600 kg

Relleno de amapola

MELLA AMAPOLA	1,800 kg
Huevo	0,550 kg
Galleta picada	0,350 kg
Agua	1,350 kg
Total	4,050 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Relleno de manzana

FRUCHTBACK MANZANA	3,200 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir piezas de 4,000 kg.

Caracolas

- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 50 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno de amapola dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 2 cm de grosor, colocarlos en bandejas con papel de horno y fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (fermentar joven).
- Dosificar 0,040 kg de relleno de manzana en el centro de las piezas y cocer a 200 °C durante 16 – 18 minutos.
- Una vez cocidas, aplicar una fina capa de NAPPAGE NEUTRO, pintar con BLITZ FONDANT y cubrir uno de los lados con sucedáneo de chocolate.

Bandejas de 60 x 20 cm

- Espolvorear cada bandeja con 0,100 kg de crumble, colocar doce caracolas y fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (fermentar joven).
- Dosificar 0,040 kg de relleno de manzana en el centro de las piezas y cocer a 200 °C durante 20 – 22 minutos.
- Una vez cocidas, aplicar una fina capa de NAPPAGE NEUTRO, pintar con BLITZ FONDANT y cubrir uno de los lados con sucedáneo de chocolate.

Monkey bread
con MELLA BRIOCHE

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Huevo	2,400 kg
Mantequilla	1,650 kg
Azúcar	0,500 kg
Levadura	0,500 kg
Agua (aprox.)	1,600 kg
Total	16,650 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Laminar una “manta” de 10 mm de grosor y dejar enfriar en el congelador durante 30 minutos.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho, pintar con mantequilla fundida y rebozar con una mezcla de canela y azúcar moreno.
- Cortar piezas de 2 cm de grosor y colocarlas en moldes (aros, de muffin, de corona, etc.), pintar de nuevo con mantequilla fundida y esparcir azúcar moreno.
- Fermentar en frío a 10 °C durante 16 – 20 horas.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos.

Coca de San Juan
con MELLA BRIOCHE y 33 DREIDOPPEL

MELLA BRIOCHE	4,000 kg
Mantequilla	0,600 kg
Huevo	0,500 kg
Azúcar	0,400 kg
CITROPERL	0,030 kg
ORAPERL	0,025 kg
AROMA ANÍS	0,015 kg
Levadura	0,240 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
Total	7,010 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Laminar y estirar las piezas, pintarlas con mazapán diluido en agua y aromatizado con PASTA ALMENDRA TOSTADA, decorar con fruta confitada y espolvorear con piñones.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Espolvorear con azúcar y cocer a 190 – 200 °C (sin vapor) durante unos 20 minutos (según el tamaño de la pieza).

Debidamente almacenadas en bolsas de plástico, las cocas elaboradas con esta receta se pueden mantener tiernas y sabrosas durante 5 – 6 días.

Bolo Rei

con MELLA BRIOCHE y 33 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.

Briochettes
con MELLA BRIOCHE y TRISAN

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Azúcar	0,300 kg
TRISAN	0,025 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	2,100 kg
Mantequilla	0,500 kg
Total	8,225 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla) hasta conseguir una masa fina y elástica. Cuando la masa sea homogénea, añadir la mantequilla en tres veces.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,060 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Formar los briochettes y colocarlos en bandejas.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo y espolvorear con azúcar en grano (opcional).
- Cocer a 200 – 210 °C durante 12 – 14 minutos.

Kouglof de albaricoque y chocolate
con MELLA BRIOCHE y 33 DREIDOPPEL

MELLA BRIOCHE	3,070 kg
Mantequilla	0,185 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,015 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Levadura	0,230 kg
Agua	1,230 kg
Albaricoques deshidratados troceados	1,000 kg
Drops de chocolate	0,400 kg
Total	6,135 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los albaricoques deshidratados y los drops de chocolate) hasta conseguir una masa fina y elástica. Al final del amasado, añadir los albaricoques y los drops de chocolate y mezclar.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 50 – 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Colocar las piezas en los moldes previamente engrasados y dejar fermentar hasta doblar su volumen.
- Cocer a 170 °C durante el tiempo necesario según el tamaño de la pieza.
- Una vez cocidos, bañar los kouglofs con mantequilla clarificada y rebozar con azúcar en grano.

Estrellas de primavera con frutas del bosque y fresas

con MELLA BRIOCHE, MELLA COOKIE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

Receta para 180 piezas

Masa

MELLA BRIOCHE	6,000 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	2,940 kg
Total	9,240 kg

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla/Margarina crema	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

Crema

Nata líquida	2,000 kg
LA VÉNUS	1,400 kg
Agua	2,000 kg
Total	5,400 kg

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta obtener una textura uniforme.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,500 kg y dejar reposar unos 10 minutos
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear, colocar las piezas en bandejas y dejar reposar unos 15 minutos.
- Aplanar las piezas, marcar con el cortante en forma de estrella y girar las puntas de dentro hacia fuera.
- Colocar las estrellas en bandejas y fermentar. Transcurridas ¾ de la fermentación, pintar con huevo y espolvorear con 0,010 kg de crumble en el centro.
- Cocer a 200 °C durante 12 – 14 minutos.
- Una vez cocidas, pintar las estrellas con BLITZ FONDANT, añadir 0,030 kg de crema en cada estrella con una manga pastelera, decorar con la fruta y pintar con NAPPAGE NEUTRO (gelatina).

Marcar con el cortante en forma de estrella

Girar las puntas hacia fuera

Espolvorear 0,010 kg de crumble en el centro

Pintar con BLITZ FONDANT

Añadir 0,030 kg de crema en cada estrella

Decorar con la fruta y pintar con NAPPAGE NEUTRO

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com