RECETARIO
HOOPIES INVIERNO

mini dulces

caprichos

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

IREKS

Hoopies de Adviento
con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	1,600 kg
Huevo	0,800 kg
Aceite vegetal	0,650 kg
Agua	0,350 kg
Total	3,400 kg

Topping

BIENETTA	0,250 kg
Almendras laminadas	0,250 kg
Total	0,500 kg

- Mezclar los ingredientes.

Relleno de crema

Nata	0,800 kg
LA VÉNUS	0,450 kg
Agua	0,800 kg
Total	2,050 kg

- Mezclar ligeramente los ingredientes en batidora con varillas durante unos 3 minutos hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar 0,070 kg de masa y 0,010 kg de topping por aro.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y escudillar 0,040 kg de relleno de crema en las bases, tapar con la parte superior y presionar ligeramente. Otra alternativa es escudillar 0,020 kg de relleno de crema en el centro y decorar al gusto.

Hoopies navideños
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

MELLA CHOCO MUFFIN	2,000 kg
Aceite vegetal	0,720 kg
Huevo	0,700 kg
LEBKUCHEN	0,040 kg
AROMA CANELA	0,010 kg
Agua	0,440 kg
Total	3,910 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar 0,080 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 25 minutos.
- Calar las piezas todavía calientes con vino tinto, rayar con glasa aromatizada con PASTAROM FRESA y decorar al gusto.

Hoopies de invierno
con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Mezcla de frutas

Arándanos rojos deshidratados	0,200 kg
Almendras tostadas troceadas	0,200 kg
ZITRONAT	0,200 kg
ORANGEAT	0,200 kg
Ron	0,100 kg
Total	0,900 kg

- Mezclar los ingredientes, tapar y dejar macerar durante aprox. 1 hora.

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	2,200 kg
Aceite vegetal	0,900 kg
CHRISTSTOLLEN	0,050 kg
Agua	0,900 kg
Mezcla de frutas	0,900 kg
Total	4,950 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir la mezcla de frutas y mezclar.
- Dosificar 0,100 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en mantequilla líquida, rebozar con azúcar y espolvorear ligeramente con azúcar en polvo antihumedad.

Ho-Ho-Hoopies
con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Aceite vegetal	0,800 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,100 kg
Agua	0,800 kg
Total	3,700 kg

Almíbar

Azúcar	0,300 kg
Agua	0,500 kg
Amaretto	0,100 kg
Total	0,900 kg

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

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar 0,075 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y dejar enfriar.
- Bañar con cobertura de avellana, rayar con SCHOKOLADINO y decorar al gusto.

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