RECETARIO
GALLETAS NAVIDEÑAS

MELLA
COOKIE

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

IREKS

Galletitas de avellana “Nuss-Kipferl”
con MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,500 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,300 kg
Huevo	0,100 kg
Sal	0,003 kg
Total	1,903 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en frío hasta el día siguiente.
- Dividir la masa en piezas de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Redondear las piezas, alargarlas suavemente con punta (dando forma de media luna) y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 200 °C durante 10 – 12 minutos.
- Al salir del horno y en caliente, rebozar las galletitas con azúcar avainillado y espolvorear con azúcar en polvo antihumedad (opcional).

Galletas navideñas de mantequilla
con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

MELLA COOKIE	10,000 kg
Mantequilla	4,000 kg
Azúcar	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
CHRISTSTOLLEN	0,060 kg
Sal	0,030 kg
Leche	0,500 kg
Total	16,090 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en frío hasta el día siguiente.
- Laminar una “manta” del grosor deseado, troquelar piezas con cortapastas de la forma deseada y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 200 °C durante 10 – 12 minutos con el tiro abierto.

Galletas navideñas suizas “Spitzbuben”
con MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	5,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Mazapán en pasta	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Total	8,500 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo de 10 cm de diámetro y colocarlas en bandejas con papel de horno. A continuación, troquelar una de cada dos piezas con un cortapastas más pequeño en forma de círculo, corazón, etc.
- Cocer a 190 °C durante 10 – 12 minutos.
- Al salir del horno, untar las bases con mermelada del sabor deseado y espolvorear la parte superior con azúcar glas, unir las dos piezas y rellenar los espacios con mermelada.

Galletitas de vainilla “Vanillekipferl”
con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,680 kg
Almendras picadas	0,350 kg
Huevo	0,050 kg
TRISAN	0,005 kg
Total	2,085 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 2 – 3 minutos.
- Dividir la masa en piezas de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Redondear las piezas, alargarlas suavemente con punta (dando forma de media luna) y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 200 °C durante 8 – 12 minutos.
- Al salir del horno y en caliente, rebozar las galletitas con azúcar en grano.

Galletas de almendra y mazapán
con MELLA COOKIE, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Masa

MELLA COOKIE	1,500 kg
Mantequilla	0,600 kg
Huevo	0,150 kg
Total	2,250 kg

- Mezclar los ingredientes durante 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Laminar una “manta” de 3,5 mm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo de 8 cm de diámetro y colocarlas en bandejas con papel de horno.

Crema de mazapán

Mazapán en pasta	1,600 kg
Harina de almendra	0,800 kg
LA VÉNUS	0,500 kg
Huevo	0,500 kg
Agua	0,500 kg
Total	3,900 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una textura homogénea.
- Disponer la crema en una manga pastelera con boquilla estrella multipunta y reservar.

Proceso de elaboración

- Escudillar la crema de mazapán encima de los discos de masa.
- Dejar reposar durante 60 minutos.
- Cocer a 190 °C durante 12 – 15 minutos.
- Pintar con NAPPAGE NEUTRO y rellenar el centro de las pastas con la mermelada deseada.

Galletas navideñas
con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Azúcar	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
Leche	0,050 kg
LEBKUCHEN	0,020 kg
Sal	0,003 kg
Total	1,623 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes con la mitad de MELLA COOKIE hasta conseguir una masa homogénea. Añadir el resto de MELLA COOKIE y mezclar bien.
- Guardar en la nevera unas horas.
- Laminar una “manta” del grosor deseado (aprox. 5 mm), cortar piezas con cortapastas del tamaño y forma deseados y colocarlas en bandejas.
- Cocer a aprox. 180 °C hasta que las galletas adquieran un tono dorado.
- Decorar con glasa y decoración de azúcar.

Hacer un agujero antes de hornear para emplear como decoración del árbol de Navidad.

Surtido de galletas navideñas
con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Galletas de mantequilla y almendra (receta para aprox. 120 piezas)

MELLA COOKIE	2,500 kg
Miel	1,000 kg
Granillo de almendra tostado	0,600 kg
ORANGEAT	0,300 kg
Mantequilla	0,250 kg
Ron	0,100 kg
LEBKUCHEN	0,030 kg
Total	4,780 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Laminar una “manta” y cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cocer a 210 °C durante 8 – 10 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Sumergir un tercio de las galletas en cobertura de chocolate negro y decorar con granillo de almendra tostado.

Galletas de mantequilla y avellana (receta para aprox. 100 piezas)

Masa

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	0,800 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,100 kg
Huevo	0,500 kg
Total	3,900 kg

Glaseado de avellana

Cobertura de chocolate blanco	1,000 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,060 kg
Total	1,060 kg

- Mezclar los ingredientes y calentar en el microondas hasta fundir.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Laminar una “manta” y cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cocer a 210 °C durante 8 – 10 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Sumergir la mitad de las galletas diagonalmente en el glaseado de avellana.

Galletas de mantequilla y jengibre (receta para aprox. 90 piezas)

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	0,800 kg
Huevo	0,400 kg
PASTA JENGIBRE	0,100 kg
Total	3,800 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea y dejar enfriar bien en la nevera.
- Laminar una “manta” y cortar tiras de 10 x 3 cm.
- Cocer a 210 °C durante 8 – 10 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Decorar con glasa y SCHOKOLADINO.

Pastas de té de almendra
con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,400 kg
Granillo de almendra tostado	0,300 kg
Huevo	0,150 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,040 kg
Agua	0,150 kg
Total	2,040 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Escudillar 0,015 kg – 0,020 kg de masa con una manga pastelera y la boquilla deseada en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 190 °C durante 10 – 14 minutos y dejar enfriar.
- Decorar al gusto con SCHOKOLADINO.

Árboles de Navidad con pistacho, mazapán y chocolate

con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Base de galleta

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,050 kg
Total	0,750 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala.

Relleno

Mazapán en pasta	0,700 kg
Huevo	0,100 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,050 kg
Drops de chocolate negro	0,100 kg
Total	0,950 kg

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate negro) en batidora con pala hasta conseguir una textura homogénea.
- Añadir los drops de chocolate negro hasta homogenizar

Proceso de elaboración

- Extender la base de galleta en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Con la ayuda de una manga, repartir el relleno en tiras de 3 cm encima de la base.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, pintar con TOPGLANZ PLUS, decorar con coco rallado y cortar en porciones con forma de triángulo.

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

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