

MELLA CARROT

3 DREIDOPPEL

Mix para a elaboração de pastelaria e pastelaria fina de cenoura



MELLA CARROT

Mix a 100% para a elaboração de pastelaria e pastelaria fina de cenoura

• Contém:

- avelãs torradas picadas
- tiras desidratadas de cenoura
- farinha de malte de espelta, extrato de malte de espelta e farinha de malte de cevada torrada elaborados nas nossas próprias instalações



- Máxima fiabilidade, elaboração simples e racional
- Massa fluida e fácil de trabalhar
- Tonalidade atraente e perfil aromático apimentado, característicos do carrot cake
- Sabor agradável a cenoura e avelãs torradas
- Miolo suave e fofo
- Elaborados com muito bom volume, de textura suave, húmida e fresca
- Os produtos cozidos podem ser armazenados no frio para satisfazer picos de procura
- Produtos muito suculentos que se mantêm frescos durante vários dias
- Permite trabalhar com segurança, obtendo produtos de grande qualidade
- Apresentação em saco de papel de 12,5 kg



Para o frosting das receitas com MELLA CARROT, utilizámos TOPGLANZ PLUS da DREIDOPPEL:

- Gelatina para uso a frio muito transparente e brilhante, pronta a usar
- Aroma e sabor neutros
- Apresentação em cubo de plástico de 6 kg

E como decoração, CENOURAS DE MARZIPÃ, também da DREIDOPPEL:

- Decoração de maçapão com haste de açúcar
- Tamanho das cenouras 3,5 x 1,5 cm
- Aroma e sabor a amêndoa doce
- Apresentação em caixa de 0,375 kg com 96 peças



cake

de cenoura



Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CARROT	0,750 kg
Ovos	0,263 kg
Óleo vegetal	0,225 kg
Água	0,300 kg
Total	1,538 kg

Frosting

TOPGLANZ PLUS	0,300 kg
Queijo cremoso	0,440 kg
Total	0,740 kg

- Misturar e bater na batedeira com varas.

CENOURAS DE MARZIPÃ q.b

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade media durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 40 – 45 minutos e deixar arrefecer.
- Estender o frosting por cima, cortar em porções do tamanho desejado e decorar com CENOURAS DE MARZIPÃ.

COOKIES

de cenoura



Massa

MELLA CARROT	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Ovos	0,100 kg
Total	1,450 kg

Frosting

TOPGLANZ PLUS	0,150 kg
Queijo cremoso	0,220 kg
Total	0,370 kg

- Misturar e bater na batedeira com varas.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,070 kg.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Cozer a 190 °C durante 10 - 12 minutos (dependendo do peso) e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Estender o frosting por cima e decorar a gosto.

Muffins

de cenoura



Receita para 18 peças

Massa

MELLA CARROT	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Água	0,400 kg
Total	2,050 kg

Frosting

TOPGLANZ PLUS	0,150 kg
Queijo cremoso	0,220 kg
Total	0,370 kg

- Misturar e bater na batedeira com varas.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Verter 0,110 kg de massa em formas para tulipa.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando a 180 °C durante 25 – 30 minutos. Decorridos 3 minutos do início da cozedura, aplicar vapor, cozer com o registo fechado e deixar arrefecer.
- Verter o frosting por cima e decorar a gosto.

Carrot CAKE



Receita para 2 tartes
(2 aros de 22 cm de diâmetro)

Massa

MELLA CARROT	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Água	0,400 kg
Total	2,050 kg

Frosting

TOPGLANZ PLUS	0,800 kg
Queijo cremoso	1,160 kg
Total	1,960 kg

- Misturar e bater na batedeira com varas.

CENOURAS DE MARZIPÃ q.b

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir, estender e alisar a massa em 2 aros de 22 cm de diâmetro.
- Cozer a 180 °C durante 55 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar cada um dos bolos em 3 discos.
- Montar a tarte intercalando os 3 discos de biscoito com camadas de frosting por cima.
- Deixar arrefecer no congelador (é opcional, mas facilita o trabalho).
- Alisar as tartes com o frosting e decorar com CENOURAS DE MARZIPÃ.