
RECEITAS HOOPIES

mini doces



caprichos

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



HOOPIES

1/ Hoopies ao estilo Mozart

com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

2/ Hoopies Black & White

com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

3/ Hoopies com bretzels e caramelo

com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

4/ Hoopies com pistácios

com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

5/ Hoopies com cenoura e laranja

com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

6/ Hoopies de alfarroba e caramelo

com MELLA ALGARROBA e DREIDOPPEL

7/ Hoopies de chocolate, amendoim e caramelo

com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

8/ Hoopies de morango

com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

9/ Hoopies de Halloween

com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

10/ Hoopies de limão

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

11/ Hoopies de laranja e amêndoas

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

12/ Hoopies Moscow Mule

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

13/ Hoopies veganos com ananás e coco

com VEGAN CAKE MIX e PASTA ANANÁS

14/ Hoopies veganos marmoreados

com VEGAN CAKE MIX e DREIDOPPEL

15/ Hoopies veganos sem glúten com ananás e coco

com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e PASTA ANANÁS

Hoopies ao estilo Mozart

com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Massa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	5,000 kg
Ovos	1,250 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	1,100 kg
Total	7,700 kg

Recheio

Chocolate com leite	1,000 kg
Natas	1,000 kg
Total	2,000 kg

- Ferver as natas e verter sobre o chocolate, deixar repousar por 2 minutos.
- Misturar com a varinha mágica até obter um creme homogêneo e reservar.

Decoração

BLANCOLADINO	1,000 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,100 kg
Total	1,100 kg

- Aquecer o BLANCOLADINO e misturar com PASTA PISTÁCIO POLPA 100.

BLANCOLADINO	q.b.
SCHOKOLADINO	q.b.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,540 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Laminar uma “manta” com 1,5 – 2 cm de espessura, cortar peças com um corta massas redondo e fazer um buraco no centro.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante cerca de 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar que as peças formem corpo num local fresco durante uns minutos.
- Fritar em óleo a 170 °C durante 3 minutos de cada lado, deixar escorrer o excesso de óleo sobre um papel absorvente e deixar arrefecer.
- Injetar o recheio nos hoopies e cobrir com a decoração.
- Ralar com BLANCOLADINO e SCHOKOLADINO e decorar a gosto.



Hoopies Black & White

com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Massa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	5,000 kg
Ovos	1,250 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	1,100 kg
Total	7,700 kg

Recheio de creme branco tipo biscoito Black & White

BLANCOLADINO	1,000 kg
Óleo vegetal	0,100 kg
PASTA GELADO CREMONA	0,100 kg
BLACK COOKIE CRUNCH	0,200 kg
BLACK COOKIE CRUNCH	0,050 kg
Total	1,450 kg

- Aquecer o BLANCOLADINO até que esteja derretido e adicionar PASTA GELADO CREMONA, 0,200 kg de BLACK COOKIE CRUNCH e o óleo vegetal.
- Arrefecer em abatidor ou geladeira.
- Bater na batedeira com varas a velocidade rápida até obter a consistência desejada.
- Misturar suavemente com 0,050 kg de BLACK COOKIE CRUNCH para obter uma textura crocante.

Cobertura

BLANCOLADINO	0,550 kg
Gordura de coco	0,050 kg
Total	0,600 kg

- Aquecer o BLANCOLADINO e misturar com a gordura de coco.

Decoração

BLACK COOKIE CRUNCH	0,600 kg
Framboesas	q.b
Mirtilos	q.b
Amoras	q.b
Bolachas de chocolate e creme branco	q.b

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,540 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Laminar uma “manta” com 1,5 – 2 cm de espessura, cortar peças com um corta massas redondo e fazer um buraco no centro.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante cerca de 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar que as peças formem corpo num local fresco durante uns minutos para que ganhem corpo.
- Fritar em óleo a 170 °C durante 3 minutos de cada lado, deixar escorrer o excesso de óleo sobre um papel absorvente e deixar arrefecer.
- Injetar o recheio de creme branco nos hoopies e cobrir com a cobertura.
- Decorar com BLACK COOKIE CRUNCH, framboesas, mirtilos, moras e Bolachas de chocolate e creme branco.



Hoopies com bretzels e caramelo

com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 4 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	4,000 kg
Óleo vegetal	1,600 kg
Água	0,900 kg
<u>Drops de chocolate de leite</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	7,600 kg

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate de leite) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate de leite e misturar.

Banho de caramelo

BUTTERKARAMELL	1,000 kg
Manteiga, líquida	0,500 kg
<u>Leite</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	1,800 kg

- Aquecer os ingredientes e misturar.

Creme de caramelo

BUTTERKARAMELL	0,750 kg
<u>Manteiga, em creme</u>	<u>0,750 kg</u>
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes e reservar.

Processo de elaboração

- Dosear 0,075 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante 25 minutos.
- Mergulhar as peças ainda quentes no banho de caramelo, decorar com mini bretzels salgados em pedaços e deixar arrefecer.
- Decorar com a creme de caramelo e mini bretzels salgados. Raiar com BUTTERKARAMELL.



Hoopies com pistácios com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Óleo vegetal	0,800 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,100 kg
Água	0,800 kg
<u>Pistácios em pedaços</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	3,900 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os pistácios em pedaços) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogênea. Seguidamente, adicionar os pistácios e misturar.
- Dosear aprox. 0,080 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO, polvilhar com pistácios em pedaços e decorar com MINI NUVENS.



Hoopies com cenoura e laranja com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Manteiga (mole)	0,700 kg
PASTA LARANJA	0,070 kg
Água	0,800 kg
Cenoura ralada	0,320 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,320 kg
Total	4,210 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto a cenoura ralada e as avelãs torradas em pedaços) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar a cenoura e as avelãs e misturar.
- Dosear aprox. 0,085 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Cobrir com cobertura aromatizada com PASTA LARANJA e decorar a gosto.



Hoopies de alfarroba e caramelo com MELLA ALGARROBA e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA ALGARROBA	1,300 kg
Ovo	0,500 kg
Óleo vegetal	0,375 kg
Amêndoas picadas e torradas	0,200 kg
<u>Água</u>	<u>0,520 kg</u>
Total	2,895 kg

- Misturar todos os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade media durante 5 – 7 minutos.
- Dosear 0,060 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 180 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.

BUTTERKARAMELL	0,500 kg
----------------	----------

Anéis de caramelo com amêndoas

Granulado de amêndoas	0,500 kg
<u>BIENETTA</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	0,750 kg

- Misturar todos os ingredientes em seco.
- Dosear 0,015 kg em cada aro, cozer a 180 °C durante 10 minutos e deixar arrefecer.

CHIPS DE CHOCOLATE	C/S
--------------------	-----

Processo de elaboração

- Verter BUTTERKARAMELL sobre os hoopies.
- Colocar os anéis de caramelo com amêndoas por cima e raiar com BUTTERKARAMELL.
- Decorar com CHIPS DE CHOCOLATE.



Hoopies de chocolate, amendoim e caramelo

com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	2,000 kg
Óleo vegetal	0,720 kg
Ovos	0,700 kg
Água	0,440 kg
<u>Amendoins torrados em pedaços</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	4,260 kg

Calda

Açúcar	0,500 kg
Água	0,500 kg
<u>PASTA AMÊNDOA TORRADA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

- Misturar o açúcar com a água e ferver. Seguidamente, adicionar PASTA AMÊNDOA TORRADA e misturar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os amendoins torrados em pedaços) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os amendoins e misturar.
- Dosear 0,080 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes na calda, colocá-las sobre uma grelha e raiar com BUTTERKAMELL.



Hoopies de morango

com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Massa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	5,000 kg
Ovos	1,250 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	1,100 kg
Total	7,700 kg

Recheio

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Açúcar	0,050 kg
Leite integral	1,600 kg
PASTA CEREJA	0,100 kg
Total	2,250 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com o açúcar.
- Adicionar o leite e PASTA CEREJA e misturar até homogeneizar.

Decoração

BLANCOLADINO	1,000 kg
Gordura de coco	0,110 kg
PASTA MORANGO	0,100 kg
CORANTE VERMELHO MORANGO PLUS	0,004 kg
Total	1,154 kg

- Aquecer o BLANCOLADINO e a gordura de coco e misture com a PASTA MORANGO e o CORANTE VERMELHO MORANGO PLUS.

PÉROLAS COM CORES	q.b.
Morangos inteiros	q.b.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,540 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Laminar uma “manta” com 1,5 – 2 cm de espessura, cortar peças com um corta massas redondo e fazer um buraco no centro.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante cerca de 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar que as peças formem corpo num local fresco durante uns minutos.
- Fritar em óleo a 170 °C durante 3 minutos de cada lado, deixar escorrer o excesso de óleo sobre um papel absorvente e deixar arrefecer.
- Injetar o recheio nos hoopies e cobrir com a decoração.
- Decorar com PÉROLAS COM CORES, morangos e chocolate.



Hoopies de Halloween

com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Massa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Ovos	0,250 kg
Levedura	0,070 kg
Água (aprox.)	0,220 kg
Total	1,540 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,540 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Laminar uma “manta” com 1,5 – 2 cm de espessura, cortar peças com um corta massas redondo e fazer um buraco no centro.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante cerca de 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar que as peças formem corpo num local fresco durante uns minutos.
- Fritar em óleo a 170 °C durante 3 minutos de cada lado, deixar escorrer o excesso de óleo sobre um papel absorvente e deixar arrefecer.
- Decorar a superfície das peças com cobertura, mantê-las em forno estabilizado a 220 – 240 °C durante cerca de 30 segundos para fixar a cobertura e deixar arrefecer.
- Decorar com SCHOKOLADINO derretido.



Hoopies de limão

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Ovos	0,800 kg
Óleo vegetal	0,660 kg
CITROPERL	0,010 kg
Água	0,500 kg
<u>Drops de chocolate preto</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	4,370 kg

Calda

Açúcar	0,500 kg
Sumo de limão	0,500 kg
<u>Total</u>	<u>1,000 kg</u>

- Misturar os ingredientes e ferver.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate preto) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar.
- Dosear aprox. 0,090 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes na calda, colocá-las sobre uma grelha e raiar com cobertura.



Hoopies de laranja e amêndoas com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Ovos	0,800 kg
Óleo vegetal	0,660 kg
PASTA LARANJA	0,080 kg
Água	0,500 kg
Total	4,040 kg

Calda

Açúcar	0,500 kg
Sumo de laranja	0,400 kg
Sumo de limão	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes e ferver.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear 0,085 kg de massa em cada aro e cobrir cada um com amêndoas fatiadas.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes na calda, colocá-las sobre uma grelha e raiar com cobertura aromatizada com PASTA LARANJA.



Hoopies Moscow Mule

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,600 kg
Óleo vegetal	0,495 kg
Água	0,375 kg
Total	2,970 kg

Recheio Moscow Mule

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
Vodka	0,050 kg
PASTA LIMA	0,010 kg
PASTA GENJIBRE	0,007 kg
Total	0,467 kg

- Misturar os ingredientes e reservar.

Cobertura	0,400 kg
-----------	----------

Decoração

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,100 kg
Corante verde	q.b.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear aprox. 0,060 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Rechear as peças com o recheio Moscow Mule.
- Cobrir com a cobertura e raiar com a decoração.



Hoopies veganos com ananás e coco com VEGAN CAKE MIX e PASTA ANANÁS

Receita para aprox. 30 peças

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Leite de coco	0,200 kg
PASTA ANANÁS	0,100 kg
Água	0,320 kg
Total	1,920 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Colocar uma fatia de ananás em calda em cada forma e dosear a massa por cima.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com gelatina e coco ralado.



Hoopies veganos marmoreados

com VEGAN CAKE MIX e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 24 peças

Massa leve

VEGAN CAKE MIX	0,800 kg
Óleo vegetal	0,240 kg
Água	0,360 kg
Total	1,400 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.

Massa escura

Massa leve	0,650 kg
Cacau em pó	0,035 kg
PASTA CEREJA	0,030 kg
Açúcar em pó	0,035 kg
Água	0,030 kg
Total	0,780 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.

Cerejas amarela	0,720 kg
-----------------	----------

Decoração

Mistura vegetal (vegano e sem açúcar)	0,700 kg
Açúcar	0,080 kg
Total	0,780 kg

- Bater todos os ingredientes com varas.

Processo de elaboração

- Colocar 0,030 kg de cerejas amarela em cada uma das formas de hoopies.
- Repartir a massa escura pela superfície e seguidamente, dosear a massa leve por cima.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir com cobertura de chocolate vegana e decorar a gosto.



Hoopies veganos sem glúten com ananás e COCO

com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e PASTA ANANÁS

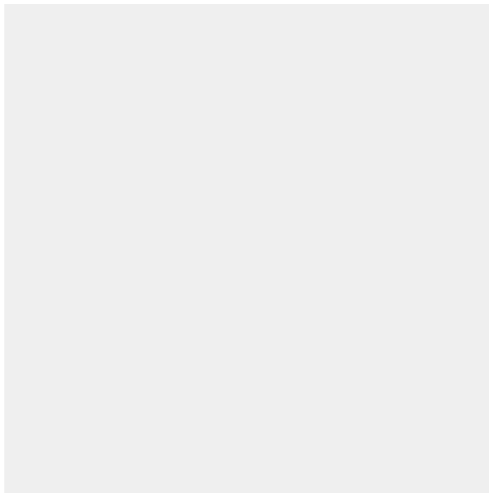
Receita para aprox. 30 peças

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Leite de coco	0,200 kg
PASTA ANANÁS	0,100 kg
Água	0,320 kg
Total	1,920 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Colocar uma fatia de ananás em calda em cada forma e dosear a massa por cima.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com gelatina e coco ralado.





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