
RECEITAS

MINI GUGELHUPF



3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MINI GUGELHUPF

1/ Mini gugelhupf com arandos

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

2/ Mini gugelhupf com arandos e nozes

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

3/ Mini gugelhupf com limão

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

4/ Mini gugelhupf com maçã e uvas passas

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

5/ Mini gugelhupf com pêssego

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

6/ Mini gugelhupf com laranja

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

7/ Mini gugelhupf de espelta com frutas

com MELLA ESPELTA CAKE

8/ Mini gugelhupf de espelta com maçã e nozes

com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

9/ Mini gugelhupf marmoreado

com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

12/ Mini gugelhupf vegano com manga

com VEGAN CAKE MIX e DREIDOPPEL

11/ Mini gugelhupf vegano com pistácios

com VEGAN CAKE MIX e DREIDOPPEL

Mini gugelhupf com arandos com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Cacau/Açúcar em pó (1·1)	0,080 kg
PASTA ARANDOS	0,070 kg
Água	0,300 kg
Total	2,450 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Cobrir com cobertura aromatizada com PASTA ARANDOS e decorar com um ponto de maçapão em pasta no centro e meia cereja.



Mini gugelhupf com arandos e nozes com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,250 kg
Arandos desidratados	0,200 kg
Nozes	0,200 kg
Total	2,350 kg

Recheio de arandos

POWERFÜLLUNG NEUTRO	1,000 kg
PASTA ARANDOS	0,050 kg
Total	1,050 kg

- Misturar os ingredientes com uma espátula até conseguir uma textura homogénea.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os arandos desidratados e as nozes) durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar os arandos e as nozes no final da mistura.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir com cobertura de chocolate e dosear o recheio de arandos no centro.



Mini gugelhupf com limão com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
CITROPERL	0,012 kg
Água	0,300 kg
Total	2,312 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Raiar com cobertura, verter um ponto de natas batidas no centro e decorar com uma fatia de goma de limão.



Mini gugelhupf com maçã e uvas passas com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,250 kg
Maçã fresca em pedaços	0,200 kg
Uvas passas	0,200 kg
Total	2,350 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto a maçã fresca em pedaços e as uvas passas) durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar a maçã fresca em pedaços e as uvas passas no final da mistura.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com TOPGLANZ PLUS e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó anti-humidade e verter um ponto de maçaão em pasta no centro.



Mini gugelhupf com pêssego com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
PASTA PÊSSEGO	0,100 kg
Água	0,300 kg
Total	2,450 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Rechear no centro com creme pasteleiro.
- Raiar com fondant de pêssego e decorar a gosto.



Mini gugelhupf com laranja com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
ORAPERL	0,012 kg
Água	0,300 kg
Total	2,312 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Raiar com cobertura, verter um ponto de natas batidas no centro e decorar com uma fatia de goma de laranja.



Mini gugelhupf de espelta com frutas com MELLA ESPELTA CAKE

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Água	0,400 kg
Maçã em pedaços	0,200 kg
Uvas passas	0,200 kg
Total	2,200 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto a maçã em pedaços e as uvas passas) na batedeira com a raquete durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar a maçã em pedaços e as uvas passas no final da mistura.
- Dosear 0,070 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a uns 180 °C durante 35 – 40 minutos.
- Decorar a gosto.



Mini gugelhupf de espelta com maçã e nozes

com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receta para 55 piezas

Masa de nozes

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
PASTA NOZES	0,020 kg
Água	0,450 kg
Nozes picadas	0,150 kg
Total	2,220 kg

- Misturar os ingredientes (exceto as nozes) na batedeira com a raquete durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Adicionar as nozes picadas no final da mistura.

Masa de maçã

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
PASTA MAÇÃ	0,070 kg
Água	0,400 kg
Maçã em pedaços	0,200 kg
Uvas passas	0,200 kg
Total	2,270 kg

- Misturar os ingredientes (exceto a maçã em pedaços e as uvas passas) na batedeira com a raquete durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Adicionar a maçã em pedaços e as uvas passas no final da mistura.

Processo de elaboração

- Dosear 0,035 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Espalhar 0,030 kg de massa de maça por cima.
- Cozer a uns 180 °C durante 35 – 40 minutos.
- Decorar a gosto.



Mini gugelhupf marmoreado

com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN, LA VÉNUMS
e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

Massa branca

MELLA MUFFIN	0,650 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
Água	0,150 kg
Total	1,300 kg

Massa escura

MELLA CHOCO MUFFIN	0,600 kg
Óleo vegetal	0,215 kg
Ovos	0,210 kg
Água	0,130 kg
Total	1,155 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUMS	0,200 kg
Água	0,500 kg
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo e reservar no frigorífico.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear aprox. 0,035 kg de massa branca e aprox. 0,030 kg de massa escura em formas para Gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com TOPGLANZ PLUS e verter um ponto de creme pasteleiro no centro.



Mini gugelhupf vegano com manga com VEGAN CAKE MIX e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 30 peças

Massa

VEGAN CAKE MIX	1,300 kg
Óleo vegetal	0,390 kg
PASTA MANGA	0,100 kg
Água	0,300 kg
Total	2,090 kg

Gelatina de manga

NAPPAGE NEUTRO	0,250 kg
PASTA MANGA	0,030 kg
Água	0,200 kg
Total	0,480 kg

- Misturar os ingredientes e ferver.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 180 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com a gelatina de manga.



Mini gugelhupf vegano com pistácios com VEGAN CAKE MIX e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 35 peças

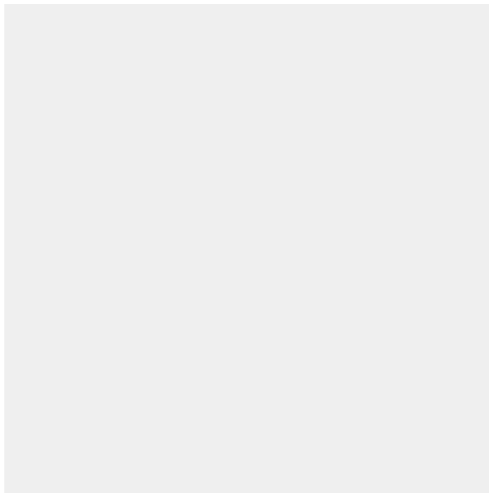
VEGAN CAKE MIX	1,200 kg
Óleo vegetal	0,360 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,100 kg
Água	0,540 kg
Total	2,200 kg

Pistácios em pedaços (aprox.) 0,150 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa homogênea.
- Dosear aprox. 0,060 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone ligeiramente lubrificadas.
- Cozer a 180 °C durante 30 – 35 minutos.
- Ao sair do forno, mergulhar a superfície das peças em NAPPAGE NEUTRO, pressionar sobre pistácios em pedaços e deixar arrefecer.
- Raiar com cobertura de gordura vegetal vegana, verter aprox. 0,020 kg de creme pasteleiro vegano e decorar a gosto com morangos.





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