
RECEITAS

BOLOS CLÁSSICOS COM

MELLA + DREIDOPPEL

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Floresta Negra

com MELLA COOKIE, MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 bolo (22 cm de diâmetro)

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
<hr/>	
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar discos com 22 cm de diâmetro e cozer a 190 °C durante 18 – 20 minutos.

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,250 kg
Manteiga (mole)	0,175 kg
Água	0,075 kg
<hr/>	
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender a massa com 1,5 cm de espessura em tabuleiros.
- Cozer a 220 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar discos com 22 cm de diâmetro.

Gel de cereja amarena*

MARMORIA CEREJA AMARENA	0,300 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
<hr/>	
Total	0,500 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

* Uma alternativa é usar diretamente 0,500 kg de POWERFÜLLUNG CEREJA AMARENA.

Xarope de aguardente de cerejas

Calda TPT	0,190 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,010 kg
<hr/>	
Total	0,200 kg

- Misturar os ingredientes.

Musse de chocolate

FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
Água (morna)	0,125 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,725 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Musse de Kirschwasser (aguardente de cerejas)

FOND ROYAL NEUTRO	0,065 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,020 kg
Água (morna)	0,075 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,310 kg</u>
Total	0,470 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA KIRSCHWASSER.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Cobrir a base de massa quebrada com uma camada fina de gel de cereja amarena e colocar num aro com 22 cm de diâmetro.
- Colocar um disco de pão-de-ló de chocolate e embeber com o xarope de aguardente de cerejas.
- Com um saco de pastelerio com boquilha lisa, dosear consecutivamente círculos de musse de chocolate, musse de Kirschwasser e gel de cereja amarena.
- Seguidamente, cobrir com um disco de pão-de-ló, embeber e repetir o mesmo processo.
- Cobrir o último disco de pão-de-ló com círculos de musse de chocolate e de Kirschwasser, alisar e congelar.
- Depois de congelado, estender uma camada fina de SCHOKOLADINO, desenformar e alisar as laterais com a musse de chocolate restante.
- Decorar a gosto com lascas de chocolate, cerejas e SCHOKOLADINO.



Bolo Apfelstrudel

com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar um disco de 24 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Gel de maçã

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
PASTA MAÇÃ	0,020 kg
Total	0,420 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

Maçã em pedaços

FRUCHTBACK MAÇÃ	0,800 kg
Amêndoas fatiadas torradas	0,030 kg
Uvas passas maceradas em rum	0,025 kg
Canela em pó	0,002 kg
Total	0,857 kg

- Misturar os ingredientes.

Musse de maçã

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA MAÇÃ	0,040 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,765 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA MAÇÃ.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Rosas de maçã e massa folhada

Maçãs vermelhas	3 peças
Lâminas de massa folhada crua (muito finas)	C/S

- Cortar as maçãs em fatias finas e escaldar brevemente em água quente.
- Estender a massa folhada e cortar em tiras com 3 cm de largura.
- Dispor as fatias de maçã por cima, enrolar e colocar num aro de 24 cm de diâmetro.
- Levar ao forno a 210 °C durante cerca de 20 minutos e deixar arrefecer.

Processo de elaboração

- Cobrir a base de massa quebrada com uma camada fina de gel de maçã e colocar num aro de 24 cm de diâmetro.
- Dispor a maçã em pedaços por cima, pressionar ligeiramente e cobrir com uma camada de musse de maçã.
- Colocar por cima as rosas de maçã e massa folhada, e guardar no congelador.
- Depois de congelado, desenformar, decorar as laterais com amêndoas fatiadas torradas e pintar com NAPPAGE NEUTRO (gelatina).



Bolo “Banana Foster”

com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 bolo de 22 cm de diâmetro

Base de massa quebrada de banana

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
PASTAROM BANANA	0,008 kg
Total	0,808 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar um disco de 22 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.
- Cobrir com uma camada fina de BUTTERKARAMELL.

Pão-de-ló de banana com canela

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,230 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
PASTAROM BANANA	0,010 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Água	0,120 kg
Total	1,143 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Repartir a massa num aro de 22 cm de diâmetro.
- Cozer a 160 °C durante 50 – 55 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar em três discos da mesma espessura.

Calda de rum

Calda TPT	0,100 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,010 kg
Total	0,110 kg

- Misturar os ingredientes e reservar.

Musse de baunilha e rum

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,010 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,005 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,740 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e as pastas.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Recheio

Banana fresca fatiada	0,280 kg
Nozes pécan em pedaços	0,055 kg
<u>PASTA TOFFEE</u>	<u>0,015 kg</u>
Total	0,350 kg

- Misturar os ingredientes e reservar.

Decoração de banana

Banana fresca fatiada	2 unidades
BIENETTA	0,010 kg

- Passar a banana fatiada por BIENETTA e cozer a 190 °C durante cerca de 6 minutos.
- Deixar arrefecer e proteger da humidade.

Processo de elaboração

- Colocar a base de massa quebrada de banana num aro de 22 cm de diâmetro, cobrir com um disco de pão-de-ló, embeber com a calda de rum e dosificar o recheio na parte central.
- Seguidamente, estender uma camada de musse de baunilha e rum com 1,5 cm de espessura, cobrir com outro disco de pão-de-ló e embeber.
- Repetir o mesmo processo com o terceiro disco de pão-de-ló, alisar e congelar.
- Depois de congelado, desenformar e decorar com STABIFIX F (natas estabilizadas), a banana caramelizada e BUTTERKAMELL.



Bolo de avelãs

com MELLA COOKIE, MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar um disco de 22 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Pão-de-ló de avelãs

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,230 kg
Óleo vegetal	0,145 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS (derretida)	0,060 kg
Água	0,120 kg
Total	1,155 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Repartir a massa num aro de 22 cm de diâmetro.
- Cozer a 160 °C durante 50 – 55 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar em três discos da mesma espessura.

Gel de groselha preta

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
PASTA GROSELHA PRETA	0,020 kg
Total	0,420 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

Musse de avelãs

Água (morna)	0,250 kg
FOND ROYAL AVELÃ	0,200 kg
Natas meio batidas sem açúcar	1,000 kg
Total	1,450 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL AVELÃ.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Cobrir a base de massa quebrada com uma camada fina de gel de groselha preta e colocar num aro de 22 cm de diâmetro.
- Colocar em cima um disco de pão-de-ló de avelãs. Com um saco de pasteleiro com boquilha lisa, dosear três círculos de gel de groselha preta na margem exterior.
- Seguidamente, cobrir com uma camada de musse de avelãs e repetir o mesmo processo.
- Colocar o terceiro disco de pão-de-ló, alisar e congelar.
- Depois de congelado, desenformar e, com a ajuda de uma boquilha, dosear lágrimas de SCHOKOLADINO derretido pelas margens. Virar e repetir o mesmo processo.
- Cortar o pão-de-ló de avelãs restante aos cubos e espalhá-los por cima do bolo. Terminar a decoração com SCHOKOLADINO e crocante de avelã.



Bolo “Dobos” com MELLA CAKE, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 bolo de 22 cm de diâmetro

Pão-de-ló

MELLA CAKE	0,700 kg
Ovos	0,265 kg
Óleo vegetal	0,210 kg
Água	0,140 kg
Total	1,315 kg

- Bater os ingredientes (adicionando a manteiga no final), estender em tabuleiros com 0,5 cm de espessura e cozer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.
- Cortar discos de 22cm de diâmetro.

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogênea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura e cortar dois discos de 22 cm de diâmetro. Reservar um disco para a base do bolo e dividir o outro disco em 12 peças triangulares.
- Cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Buttercream de chocolate

SCHOKOLADINO	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,500 kg
Total	1,000 kg

- Bater os ingredientes na batedeira com varas até conseguir uma textura esponjosa e homogênea.

Triângulos de caramelo

BUTTERKAREMELL	1,000 kg
Solução SANETT (2·1 água a 70 °C – SANETT)	0,200 kg
Total	1,200 kg

- Misturar os ingredientes, banhar as peças triangulares de massa quebrada e deixar arrefecer.

Processo de elaboração

- Montar o bolo colocando primeiro o disco de massa quebrada e intercalando cinco placas de pão-de-ló com camadas de buttercream de chocolate por cima.
- Deixar arrefecer no congelador (opcional, mas facilita o trabalho).
- Alisar o bolo e decorar a base com decoração de chocolate.
- Decorar com rosetas de buttercream de chocolate e os triângulos de caramelo com as pontas para dentro.



Bolo São Marcos

com MELLA MUFFIN, MELLA TOP BISKUIT e DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,175 kg
Óleo vegetal	0,175 kg
<u>Água</u>	<u>0,125 kg</u>
Total	0,975 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Verter a massa em aros, cozer a 180 °C e deixar arrefecer.

Pão-de-ló ao estilo genovês

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
<u>Ovos</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	0,900 kg

- Bater os ingredientes e verter a massa num tabuleiro com papel de forno.
- Cozer a 220 °C durante 6 – 7 minutos.

Musse

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
<u>Nata meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,725 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Musse de chocolate

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
<u>Natas meio batidas sem açúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,725 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

Creme de pastelaria
SCHOKOLADINO

Processo de elaboração

- Colocar um disco de pão-de-ló na base da forma, verter pontos de musse e cobrir com um disco de pão-de-ló ao estilo genovês.
- Repetir o mesmo processo mais duas vezes, primeiro com a musse chocolate e, depois, com a musse. Por último, fechar o bolo com outro disco de pão-de-ló.
- Estender uma camada fina de creme de pastelaria por cima, polvilhar com açúcar e caramelizar.
- Raiar com SCHOKOLADINO.



Bolo Tiramisu

com MELLA COOKIE, MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
<hr/>	
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar discos de 18 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Base de pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,250 kg
Manteiga (mole)	0,175 kg
Água	0,075 kg
<hr/>	
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos.
- Estender num tabuleiro com 1 cm de espessura.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 10 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar discos de 20 cm de diâmetro.

Musse de tiramisu

Água (morna)	0,312 kg
FOND ROYAL TIRAMISU	0,250 kg
<hr/>	
Natas meio batidas sem açúcar	1,250 kg
Total	1,812 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL TIRAMISU.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

* Se desejar uma musse menos suave, pode-se substituir um terço das natas por queijo mascarpone fresco.

Xarope de café e amaretto

Calda TPT	0,150 kg
PASTA AMARETTO	0,008 kg
PASTA EXPRESSO	0,008 kg
<hr/>	
Total	0,166 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Colocar um disco de massa quebrada num aro de 22 cm de diâmetro e cobrir com uma camada fina de SCHOKOLADINO.
- Pôr um disco de pão-de-ló de chocolate em cima, embeber com o xarope de café e amaretto, e encher a forma com a musse de tiramisu.
- Molhar os palitos de lá reine secos no xarope de café e amaretto e dispô-los na vertical dentro da musse.
- Cobrir, alisar formando uma ligeira “montanha” e congelar.
- Desenformar e cobrir com uma camada fina de SCHOKOLADINO derretido, deixando gotejar pelas laterais.
- Deixar descongelar no frigorífico.
- Pegar uns palitos de lá reine nas laterais com SCHOKOLADINO e decorar com palitos de lá reine secos polvilhados com cacau em pó, fruta fresca, granulado de pistácio e decoração de chocolate.



