
RECEITAS BIENETTA

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Barrinhas com sementes com BIENETTA e ORANGEAT

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

BIENETTA	1,000 kg
Amêndoas em pedaços	0,300 kg
Flocos de aveia	0,300 kg
Sementes de girassol	0,300 kg
Sementes de abóbora	0,100 kg
ORANGEAT	0,100 kg
Sultanas	0,200 kg
Total	2,300 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes.
- Repartir a mistura em dois tabuleiros de 60 x 20 cm com papel de forno.
- Cozer a 180 °C durante 15 – 20 minutos.
- A quente, cortar em forma de barrinhas. Se desejar, cobrir as barrinhas com cobertura.



Barrinhas de espelta com MELLA ESPELTA CAKE e BIENETTA

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Mistura de frutos secos e sementes

Sultanas	0,112 kg
Granulado de amêndoa torrado	0,100 kg
Sementes de girassol torradas	0,100 kg
Damascos em pedaços (alperce)	0,075 kg
Água a 30 °C	0,075 kg
Total	0,462 kg

- Deixar macerar 30 minutos.

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	0,750 kg
Mistura de frutos secos e sementes	0,462 kg
Óleo vegetal (colza)	0,300 kg
Ovos	0,090 kg
Água	0,300 kg
Total	1,902 kg

Topping

BIENETTA	0,050 kg
Sementes de girassol	0,050 kg
Sésamo	0,050 kg
Total	0,150 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm e polvilhar com o topping.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 25 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cortar em peças individuais. Se desejar, cobrir a base com chocolate.

Estas barrinhas podem ser armazenadas no frigorífico durante vários dias.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de barrinhas contém em média*:

Energia:	1831 kJ (439 kcal)
Lípidos:	26,6 g
dos quais saturados:	3,1 g
Hidratos de carbono:	39,6 g
dos quais açúcares:	24,5 g
Fibra:	3,3 g
Proteínas:	8,4 g
Sal:	0,6 g

* A cobertura de chocolate não é incluída.

Bienenstich

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM e BIENETTA

Receita para 4 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

Farinha de trigo	1,350 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,270 kg
Manteiga/Margarina	0,160 kg
Ovos	0,070 kg
Levedura	0,080 kg
Água	0,635 kg
Total	2,565 kg

Creme pasteleiro

Natas	2,000 kg
LA VÉNUM	1,300 kg
Água	2,000 kg
Total	5,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo.

Topping

BIENETTA	0,600 kg
Amêndoas fatiadas	0,600 kg
Total	1,200 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 3 minutos em velocidade lenta e 6 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 0,650 kg.
- Estender e alisar a massa em tabuleiros de 60 x 20 cm e picar para evitar que levante no forno.
- Fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pulverizar a massa com água e polvilhar uniformemente com o topping.
- Cozer a 210 °C (com vapor) durante 18 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar as peças transversalmente deixando a base mais grossa, aplicar uma camada de creme pasteleiro e cobrir com a parte superior.



Coroas crocantes de caramelo com BIENETTA e IREKS-TOPPING

BIENETTA	0,600 kg
IREKS-TOPPING	0,400 kg
Sementes de abóbora	0,100 kg
Total	1,100 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em seco (também se podem adicionar flocos de aveia, passas de corinto, amêndoas fatiadas, etc.).
- Repartir a massa com 2 cm de espessura em formas pequenas de silicone ou de outro material.
- Cozer a 180 °C (sem vapor) durante 16 – 18 minutos com o registo fechado.
- Deixar arrefecer e servir.

Podem ser conservadas vários dias num recipiente hermético em local seco.



Florentinas e crocantes de avelãs com BIENETTA e MELLA COOKIE

Florentinas

BIENETTA	0,200 kg
Amêndoas fatiadas	0,200 kg
Total	0,400 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes.
- Dosear a mistura numa forma para florentinas.
- Cozer a 200 °C durante 8 – 10 minutos.
- Desenformar a quente.

Crocantes de avelãs

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga/Margarina	0,400 kg
Ovos	0,100 kg
Total	1,500 kg

Avelãs descascadas	0,300 kg
BIENETTA	0,200 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Laminar, cortar 20 bases com 6 cm de diâmetro e colocá-las nas formas.
- Cozer a uns 200 °C.
- Adicionar as avelãs, polvilhar com BIENETTA e acabar de cozer mais 8 minutos.
- Desenformar a quente.



“Nussecken” com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (aprox. 96 peças)

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,250 kg
Manteiga	0,100 kg
Ovos	0,050 kg
<hr/>	
Total	0,400 kg

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
PASTA ALPERCE	0,020 kg
BIENETTA	0,325 kg
Farinha de avelã ou de amêndoas torradas	0,325 kg
<hr/>	
Total	0,870 kg

- Aromatizar POWERFÜLLUNG NEUTRO com PASTA ALPERCE.
- Misturar BIENETTA com a farinha de avelã ou de amêndoas torradas.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogênea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Repartir a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm e pré-cozer a 180 °C durante 12 minutos.
- Repartir a mistura de POWERFÜLLUNG NEUTRO e PASTA ALPERCE sobre a base de massa quebrada pré-cozida. Seguidamente, repartir a mistura de BIENETTA e farinha de avelã ou de amêndoas torradas por todo o tabuleiro.
- Cozer a 200 °C durante 8 – 10 minutos. A quente, cortar em triângulos (comprimento lateral de 5 cm) e deixar arrefecer.
- Mergulhar um lado dos triângulos em cobertura de chocolate preto.



Telhas com BIENETTA

BIENETTA	0,200 kg
Granulado de amêndoa	0,150 kg
Total	0,350 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes.
- Colocar papel de forno num tabuleiro e dosear a mistura com a ajuda dum corta massas.
- Cozer a 200 °C durante 8 – 10 minutos.
- Imediatamente após a cozedura, colocar o papel de forno com as peças num tabuleiro ondulado e deixar arrefecer.



Wraps doces com MELLA CHOUX e BIENETTA

Aparelho 1

MELLA CHOUX	0,500 kg
Água a 40 – 50 °C	1,000 kg
Total	1,500 kg

Aparelho 2

BIENETTA	0,500 kg
Amêndoas, pinhões, nozes*	0,500 kg
Total	1,000 kg

* Ou qualquer tipo de sementes.

- Misturar os ingredientes num recipiente.

Processo de elaboração

- Bater os ingredientes em velocidade média durante cerca de 5 minutos.
- Estender a massa com 2 mm de espessura num tabuleiro com papel siliconizado e aplicar o preparado do aparelho 2 por cima.
- Cozer a 220 °C durante cerca de 5 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cortar em quadrados e enrolar em forma de wrap, rechear com recheios de fruta e decorar com açúcar em pó.



