

---

# RECEITAS HALLOWEEN

---

**3 DREIDOPPEL**  
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



## Halloween: Seleção de receitas

- 1/ **Bolo “fantasma”**  
com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL
- 3/ **Cake “fantasma”**  
com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL
- 4/ **“Crostatina” de Halloween**  
com PANZUCCA IREKS
- 6/ **Cupcakes “fantasmas” de Halloween**  
com MELLA CHOCO MUFFIN e STABIFIX F
- 7/ **Cupcakes “mostros” de Halloween**  
com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL
- 9/ **Esqueletos de Halloween**  
com MELLA COOKIE
- 10/ **Hoopies de Halloween**  
com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e SCHOKOLADINO
- 11/ **Pãezinhos de abóbora**  
com PANZUCCA IREKS
- 12/ **Pão de abóbora**  
com PANZUCCA IREKS
- 13/ **Pote de Halloween**  
com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

## Bolo “fantasma” com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 bolos de 22 cm de diâmetro

### Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,350 kg
Água	0,150 kg
<b>Total</b>	<b>2,000 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira durante 3 minutos.
- Dosear a massa em dois formas de 10 cm de altura e 22 cm de diâmetro.
- Cozer a 170 °C cerca de 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.

### Musse de chocolate

Água (moma)	0,250 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,200 kg
Natas batidas sem açúcar	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,450 kg</b>

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

### Ganache

Chocolate com leite	0,200 kg
Creme de leite	0,140 kg
<b>Total</b>	<b>0,340 kg</b>

- Derreter o chocolate com leite a 37 °C. Adicionar a creme de leite até conseguir uma creme homogênea.

### Merengue

Açúcar	0,250 kg
EISAN	0,020 kg
Água	0,125 kg
<b>Total</b>	<b>0,395 kg</b>

- Bater a água com EISAN adicionando o açúcar em três fases até conseguir um merengue com corpo.
- Dispor num saco de pastelerio com boquiha lisa.

## Processo de elaboração

- Cortar o pão-de-ló de chocolate em três discos da mesma espessura.
- Dispor um disco na base da forma e verter uma camada de musse de chocolate.
- Repetir o mesmo proceso com os outros dois discos.
- Cobrir o bolo com o resto da musse de chocolate e alisar.
- Dispor a ganache por cima da superficie do bolo.
- Decorar com “fantasmas” de merengue.



## Cake “fantasma” com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 3 tabuleiros de 60 x 20 cm

### Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	2,000 kg
Ovos	1,000 kg
Manteiga (mole)	0,700 kg
Água	0,300 kg
Total	4,000 kg

### Merengue

Açúcar	0,250 kg
EISAN	0,020 kg
Água	0,125 kg
Total	0,395 kg

- Bater a água com EISAN adicionando o açúcar em três fases até conseguir um merengue com corpo.
- Dispor num saco de pastelerio com boquiha lisa.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes do pão-de-ló de chocolate na batedeira durante 3 minutos.
- Dosear a massa em três tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 170 °C cerca de 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar a superfície com “fantasmas” de merengue.



## “Crostatina” de Halloween com PANZUCCA IREKS

### Massa quebrada de abóbora

Farinha de trigo mole	0,500 kg
PANZUCCA IREKS	0,500 kg
Manteiga	0,500 kg
Açúcar	0,550 kg
Ovos	0,150 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>2,220 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa fina e homogênea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 60 minutos coberta com plástico.
- Cortar peças com um corta massas redondo e reservar até à sua utilização.

### Massa quebrada batida

Manteiga (cremosa)	2,220 kg
Ovos	0,670 kg
Farinha de trigo mole	1,000 kg
PANZUCCA IREKS	1,000 kg
Farinha de amêndoas	1,300 kg
Açúcar em pó	1,330 kg
Gema de ovo	0,220 kg
MELLA TRIEB	0,027 kg
Sal	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>7,787 kg</b>

## Processo de elaboração

- Bater a manteiga na batedeira com a raquete e adicionar os ovos em um fio fino. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Verter a massa em formas com um saco de pasteleiro com boquilha lisa com 8 mm de diâmetro (1 cm de espessura na base e 2 cm de espessura nas laterais). Seguidamente, estender uma camada de compota do sabor desejado no centro e colocar uma peça de massa quebrada de abóbora por cima.
- Cozer em forno de ar a 165 °C durante 30 – 35 minutos com o registo aberto.
- Decorar a gosto com cacau em pó ou açúcar em pó.



## Cupcakes “fantasmas” de Halloween com MELLA CHOCO MUFFIN e STABIFIX F

### Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,950 kg</b>

### Creme de natas batidas

Natas 25% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,020 kg
Açúcar	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>1,120 kg</b>

- Bater os ingredientes na batedeira com varas em velocidade média até conseguir uma textura esponjosa e homogénea.
- Dispor num saco de pasteiro com boquilha lisa.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear a massa em cápsulas para cupcake.
- Cozer a 180 °C durante 10 – 15 minutos (segundo o tamanho da cápsula) e deixar arrefecer.
- Imediatamente, verter o creme de natas batidas por cima e decorar com drops de chocolate preto como olhos.



## Cupcakes “monstros” de Halloween com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

### Massa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,980 kg</b>

### Massa base para cupcakes de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,950 kg</b>

### Creme de manteiga

BLANCOLADINO (derretido)	0,750 kg
Manteiga (cremosa)	0,750 kg
<b>Total</b>	<b>1,500 kg</b>

- Bater os ingredientes na batedeira com varas em velocidade média até conseguir uma textura esponjosa e homogénea.

### Crems de manteiga coloridos

Creme de manteiga	1,000 kg
PASTA GELADO GOLFINHO AZUL	q.b.
CORANTE AMARELO OVO PLUS	q.b.
CORANTE VERMELHO MORANGO PLUS	q.b.

- Adicionar o corante desejado no início do batido.
- Dispor num saco de pasteleiro com boquilha estrela multiponto e reservar até à sua utilização.

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear a massa em cápsulas para cupcake.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 20 – 25 minutos (segundo o tamanho da cápsula). Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado. Deixar arrefecer.
- Verter o creme de manteiga da cor desejada por cima e decorar a gosto. Para um creme de manteiga bicolor, dispor os sacos de pasteleiro dos recheios desejados noutra saco de pasteleiro. Ao extrudar, os recheios devem ser doseados de forma equilibrada.



## Esqueletos de Halloween com MELLA COOKIE

### Massa

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Açúcar	0,100 kg
Ovos	0,050 kg
TRISAN	0,010 kg
Sal	0,003 kg
Leite	0,050 kg
Total	1,613 kg

Chocolate branco q.b.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Repouso em bloco: 30 minutos em frio.
- Laminar uma “manta” de 5 mm de espessura e cortar peças com corta massas.
- Repouso das peças: 15 minutos em frio.
- Cozer a 170 °C cerca de 15 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar pintando um esqueleto com o chocolate branco.



## Hoopies de Halloween com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e SCHOKOLADINO

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.



## Pãezinhos de abóbora com PANZUCCA IREKS

PANZUCCA IREKS	10,000 kg
Manteiga (opcional)*	0,700 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,200 kg</b>

\* No caso em que não se utilize manteiga, aumentar a quantidade de água para 5,500 kg.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 5 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 0,900 kg e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,030 kg), bolear e formar barritas.
- Fermentar durante 40 – 50 minutos em câmara de fermentação a 35 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com pouco vapor), baixando para 200 °C durante 10 – 12 minutos.



## Pão de abóbora com PANZUCCA IREKS

PANZUCCA IREKS	10,000 kg
Manteiga (opcional)*	0,700 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,200 kg</b>

\* No caso em que não se utilize manteiga, aumentar a quantidade de água para 5,500 kg.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir peças de 0,060 kg e formar barritas.
- Unir seis barritas dando-lhes uma forma ligeiramente curvada e colocar as peças em tabuleiros.
- Fermentar durante 40 – 50 minutos em câmara de fermentação a 35 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com pouco vapor), baixando para 200 °C durante 17 – 20 minutos.



## Pote de Halloween

### com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

#### Pão-de-ló de chocolate

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

- Misturar os ingredientes na batedeira durante 3 minutos.
- Estender a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C cerca de 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.

#### Musse de chocolate

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

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

#### Processo de elaboração

- Dispor uma camada de musse de chocolate na base da pote.
- Cobrir com uma camada de pão-de-ló de chocolate em pedaços.
- Dispor outra camada de musse de chocolate e cobrir com pão-de-ló de chocolate em pedaços.
- Decorar a gosto.



