
RECEITAS

HOOPIES INVERNO

mini doces



caprichos

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Hoopies de Advento

com MELLA MUFFIN, LA VÉNUS e BIENETTA

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	1,600 kg
Ovos	0,800 kg
Óleo vegetal	0,650 kg
Água	0,350 kg
Total	3,400 kg

Topping

BIENETTA	0,250 kg
Amêndoas fatiadas	0,250 kg
Total	0,500 kg

- Misturar os ingredientes.

Recheio de creme

Natas	0,800 kg
LA VÉNUS	0,450 kg
Água	0,800 kg
Total	2,050 kg

- Misturar ligeiramente os ingredientes na batedeira com varas durante cerca de 3 minutos até conseguir um creme liso e homogéneo.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear 0,070 kg de massa e 0,010 kg de topping em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar as peças ao meio transversalmente e verter 0,040 kg de recheio de creme nas bases, cobrir com a parte superior e pressionar ligeiramente. Outra alternativa é verter 0,020 kg de recheio de creme no centro e decorar a gosto.



Hoopies natalícios

com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

MELLA CHOCO MUFFIN	2,000 kg
Óleo vegetal	0,720 kg
Ovos	0,700 kg
LEBKUCHEN	0,040 kg
AROMA CANELA	0,010 kg
Água	0,440 kg
<hr/> Total	<hr/> 3,910 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear 0,080 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 25 minutos.
- Embeber as peças ainda quentes com vinho tinto, raiar com cobertura aromatizada com PASTAROM MORANGO e decorar a gosto.



Hoopies de inverno

com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Mistura de frutas

Arandos vermelhos desidratados	0,200 kg
Amêndoas torradas em pedaços	0,200 kg
ZITRONAT	0,200 kg
ORANGEAT	0,200 kg
Rum	0,100 kg
<hr/>	
Total	0,900 kg

- Misturar os ingredientes, tapar e deixar macerar durante aprox. 1 hora.

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	2,200 kg
Óleo vegetal	0,900 kg
CHRISTSTOLLEN	0,050 kg
Água	0,900 kg
<hr/>	
Mistura de frutas	0,900 kg
Total	4,950 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto a mistura de frutas) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar a mistura de frutas e misturar.
- Dosear 0,100 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes em manteiga líquida, decorar com açúcar e polvilhar ligeiramente com açúcar em pó anti-humidade.



Ho-Ho-Hoopies

com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Óleo vegetal	0,800 kg
PASTA AMÊNDOA TORRADA	0,100 kg
Água	0,800 kg
Total	3,700 kg

Calda

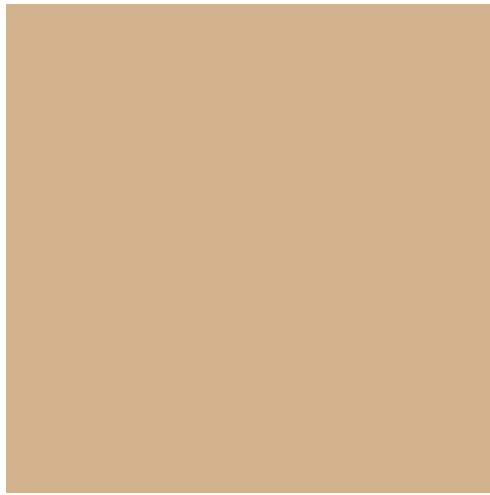
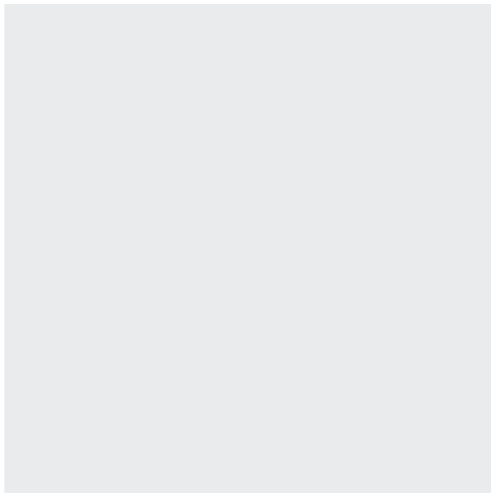
Açúcar	0,300 kg
Água	0,500 kg
Amaretto	0,100 kg
Total	0,900 kg

- Misturar o açúcar com a água e ferver. Seguidamente, adicionar o amaretto e misturar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear 0,075 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 deixar arrefecer.
- Cobrir com cobertura de avelãs, raiar com SCHOKOLADINO e decorar a gosto.





IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com