

---

# 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
<b>Total</b>	<b>3,700 kg</b>

### Calda

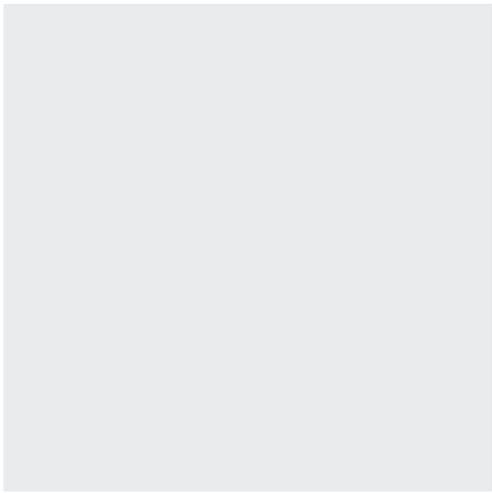
Açúcar	0,300 kg
Água	0,500 kg
Amaretto	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>0,900 kg</b>

- 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](mailto:info@ireks-iberica.com) | [www.ireks-iberica.com](http://www.ireks-iberica.com)