

---

# RECEITAS ROLLS COM MELLA-HT-SUPERSOFT & DREIDOPPEL

---

MELLA HT  
Supersoft

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



## **Rolls:**

### **Seleção de receitas**

- 1/ **Rolls de avelã**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e DREIDOPPEL
- 3/ **Rolls de canela**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL
- 4/ **Rolls de capuchino**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 6/ **Rolls de caramelo**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e DREIDOPPEL
- 8/ **Rolls de cereja**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 10/ **Rolls de chocolate**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 12/ **Rolls de coco e ananás**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 14/ **Rolls de crème brûlée**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e DREIDOPPEL
- 16/ **Rolls de framboesa**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 18/ **Rolls de maçã e uvas passas**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL
- 20/ **Rolls de laranja e limão**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e DREIDOPPEL
- 22/ **Rolls de pistácio**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e DREIDOPPEL
- 24/ **Rolls de queijo e nozes**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL e NAPPAGE NEUTRO

# Rolls de avelã

## com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
<u>Água</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

### Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,500 kg
<u>Água</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

### Recheio de creme de avelãs

Creme pasteleiro	0,150 kg
<u>PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,200 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com avelãs trituradas.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com BLITZ FONDANT.





## Rolls de canela com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

### Recheio de canela

Açúcar mascavado	0,140 kg
Manteiga	0,100 kg
Farinha de trigo	0,050 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
<b>Total</b>	<b>0,295 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir uma pasta homogênea.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo, cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com BLITZ FONDANT.



# Rolls de capuchino

## com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

### Creme pasteleiro

LA VÉNUUS	0,500 kg
Água	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,500 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

### Recheio de creme de café e chocolate

Creme pasteleiro	0,150 kg
PASTA ESPRESSO	0,050 kg
Drops de chocolate branco	0,030 kg
<b>Total</b>	<b>0,230 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>0,700 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada. Reservar no frigorífico.

### Cobertura de café

BLITZ FONDANT	0,500 kg
PASTA ESPRESSO	0,050 kg
Água	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>0,600 kg</b>

- Misturar os ingredientes.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir com a cobertura de café e deixar secar à temperatura ambiente.



## Rolls de caramelo

### com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

#### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

#### Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,500 kg
Água	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,500 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

#### Recheio de creme de caramelo

Creme pasteleiro	0,150 kg
PASTA TOFFEE	0,030 kg
<b>Total</b>	<b>0,180 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.



### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo, cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com BUTTERKARAMELL e ESFLIP CREME CARAMELO.



## Rolls de cereja

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

### Creme pasteleiro

LA VÉNUUS	0,500 kg
Água	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,500 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

### Recheio de creme de cereja

Creme pasteleiro	0,125 kg
Farinha de amêndoas	0,015 kg
MARMORIA CEREJA AMARENA	0,035 kg
<b>Total</b>	<b>0,175 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>0,700 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada. Reservar no frigorífico.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com BLITZ FONDANT e decorar com EISFLIP CEREJA.



## Rolls de chocolate

com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA CHOCO MUFFIN,  
MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
<u>Água</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

### Recheio de creme de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,100 kg
Ovos	0,035 kg
Óleo vegetal	0,035 kg
<u>Água</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,190 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.

Drops de chocolate q.b.

### Crumble de cacau

MELLA COOKIE	0,230 kg
Manteiga	0,110 kg
Açúcar	0,035 kg
<u>Cacau em pó</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,400 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada. Reservar no frigorífico.

### Banho de chocolate

BLANCOLADINO	0,500 kg
<u>MARMORIA GIANDUJA</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	0,650 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar. Reservar à temperatura ambiente.



### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior, polvilhar com os drops de chocolate e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com o crumble de cacau.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir com o banho de chocolate à temperatura ambiente.





## Rolls de coco e ananás

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

### Creme pasteleiro

LA VÉNUUS	0,500 kg
Água	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,500 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

### Recheio de creme de coco

Creme pasteleiro	0,150 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,025 kg
<b>Total</b>	<b>0,175 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>0,700 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada. Reservar no frigorífico.

### Compota de ananás

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
PASTA ANANÁS	0,025 kg
<b>Total</b>	<b>0,225 kg</b>

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.
- Disponer a mistura num saco de pasteleiro e reservar no frigorífico.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com a compota de ananás, BLITZ FONDANT e PASTA ANANÁS.



## Rolls de crème brûlée com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

### Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,500 kg
Água	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,500 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

### Recheio de creme de caramelo

Creme pasteleiro	0,600 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
<b>Total</b>	<b>0,608 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

## Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo, cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar ao meio, rechear com o creme restante e queimar com um queimador de leite-creme.



## Rolls de framboesa

com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

### Recheio de creme de framboesa

MELLA MUFFIN	0,100 kg
Ovos	0,050 kg
Óleo vegetal	0,035 kg
PASTA FRAMBOESA	0,025 kg
Água	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>0,230 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>0,700 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada. Reservar no frigorífico.



Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com EISFLIP MORANGO.



## Rolls de maçã e uvas passas com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
<u>Água</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

### Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,500 kg
<u>Água</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

### Recheio de creme de maçã

Creme pasteleiro	0,125 kg
FRUCHTBACK MAÇÃ	0,050 kg
<u>Uvas passas</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,200 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Manteiga</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada. Reservar no frigorífico.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com BLITZ FONDANT.



## Rolls de laranja e limão

### com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

#### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

#### Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,500 kg
Água	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,500 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

#### Recheio de creme de laranja

Creme pasteleiro	0,125 kg
ORANGEAT	0,030 kg
PASTA LARANJA	0,025 kg
<b>Total</b>	<b>0,180 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

#### Cobertura de limão

Açúcar em pó	0,800 kg
PASTA LIMÃO	0,040 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
Água/Sumo de limão	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>1,050 kg</b>

- Misturar os ingredientes.



### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo, cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir com a cobertura de limão, deixar secar à temperatura ambiente e decorar com MARMORIA LARANJA.





## Rolls de pistácio

### com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

#### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

#### Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,500 kg
Água	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,500 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

#### Recheio de creme de pistácio

Creme pasteleiro	0,150 kg
Farinha de amêndoas	0,015 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,035 kg
<b>Total</b>	<b>0,200 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo, cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com BLITZ FONDANT e decorar com granulado de pistácio.



## Rolls de queijo e nozes

com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA KÄSE ROYAL e NAPPAGE NEUTRO

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

### Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,146 kg</b>

### Recheio de creme de queijo

Queijo cremoso tipo quark	0,100 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,050 kg
Ovos	0,030 kg
Água	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>0,230 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

Nozes em pedaços q.b.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior, polvilhar com as nozes em pedaços e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo, cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com NAPPAGE NEUTRO e decorar com nozes em pedaços.





