
RECETARIO HALLOWEEN

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Halloween: Selección de recetas

- 1/ **Cake “fantasma”**
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 2/ **Cupcakes “fantasmas” de Halloween**
con MELLA CHOCO MUFFIN y STABIFIX F
- 3/ **Cupcakes “monstruos” de Halloween**
con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 5/ **Esqueletos de Halloween**
con MELLA COOKIE
- 6/ **Hoopies de Halloween**
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y SCHOKOLADINO
- 7/ **Tarta “fantasma”**
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 9/ **Vasitos de Halloween**
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Cake “fantasma” con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 3 bandejas de 60 x 20 cm

Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	2,000 kg
Huevo	1,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,700 kg
Agua	0,300 kg
Total	4,000 kg

Merengue

Azúcar	0,250 kg
EISAN	0,020 kg
Agua	0,125 kg
Total	0,395 kg

- Montar el agua con EISAN añadiendo el azúcar en tres fases hasta conseguir un merengue con cuerpo.
- Disponer en una manga pastelera con boquilla lisa.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes del bizcocho de chocolate en la batidora durante 3 minutos.
- Dosificar la masa en tres bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 170 °C durante unos 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Decorar la superficie con “fantasmas” de merengue.



Cupcakes “fantasmas” de Halloween con MELLA CHOCO MUFFIN y STABIFIX F

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,950 kg

Crema de nata batida

Nata 25% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,020 kg
<u>Azúcar</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,120 kg

- Montar los ingredientes en batidora con varillas a velocidad media hasta conseguir una textura esponjosa y homogénea.
- Disponer en una manga pastelera con boquilla lisa.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas para cupcake.
- Cocer a 180 °C durante 10 – 15 minutos (según el tamaño de la cápsula) y dejar enfriar.
- Inmediatamente, escudillar la crema de nata batida por encima y decorar con drops de chocolate negro a modo de ojos.



Cupcakes “monstruos” de Halloween con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Masa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,400 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,980 kg

Masa base para cupcakes de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,950 kg

Crema de mantequilla

BLANCOLADINO (fundido)	0,750 kg
<u>Mantequilla (pomada)</u>	<u>0,750 kg</u>
Total	1,500 kg

- Montar los ingredientes en batidora con varillas a velocidad media hasta conseguir una textura esponjosa y homogénea.

Cremas de mantequilla coloreadas

Crema de mantequilla	1,000 kg
PASTA HELADO DELFINO AZUL	C/S
COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS	C/S
COLORANTE ROJO FRESA PLUS	C/S

- Añadir el colorante deseado al inicio del montado.
- Disponer en una manga pastelera con boquilla estrella multipunta y reservar hasta su uso.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas para cupcake.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la cápsula). Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Escudillar la crema de mantequilla del color deseado por encima y decorar al gusto. Para un escudillado bicolor, disponer las mangas pasteleras de los rellenos deseados en otra manga pastelera. Al extrusionar, los rellenos se dosificarán de manera equilibrada.



Esqueletos de Halloween con MELLA COOKIE

Masa

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Azúcar	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
TRISAN	0,010 kg
Sal	0,003 kg
Leche	0,050 kg
Total	1,613 kg

Chocolate blanco

C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque: 30 minutos en frío.
- Laminar una "manta" de 5 mm de espesor y troquelar piezas con cortapastas.
- Reposo de las piezas: 15 minutos en frío.
- Cocer a 170 °C durante unos 15 minutos y dejar enfriar.
- Decorar dibujando un esqueleto con el chocolate blanco.



Hoopies de Halloween

con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y SCHOKOLADINO

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
Agua (aprox.)	0,220 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,540 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,540 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 1,5 – 2 cm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo y hacer un agujero en el centro.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar las piezas en un lugar fresco durante unos minutos para que cojan cuerpo.
- Freír en aceite a 170 °C durante 3 minutos por cada lado, dejar escurrir el exceso de aceite sobre un papel absorbente y dejar enfriar.
- Decorar la superficie de las piezas con glasa, mantenerlas en horno parado a 220 – 240 °C durante unos 30 segundos para fijar la glasa y dejar enfriar.
- Decorar con SCHOKOLADINO fundido.



Tarta “fantasma” con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 tartas de 22 cm de diámetro

Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,350 kg
<u>Agua</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	2,000 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora durante 3 minutos.
- Dosificar la masa en dos moldes de 10 cm de altura y 22 cm de diámetro.
- Cocer a 170 °C durante unos 30 – 35 minutos y dejar enfriar.

Mousse de chocolate

Agua (templada)	0,250 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,200 kg
<u>Nata montada sin azúcar</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,450 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

Ganache

Chocolate con leche	0,200 kg
<u>Crema de leche</u>	<u>0,140 kg</u>
Total	0,340 kg

- Derretir el chocolate con leche a 37 °C. Añadir la crema de leche hasta obtener una crema homogénea.

Merengue

Azúcar	0,250 kg
EISAN	0,020 kg
<u>Agua</u>	<u>0,125 kg</u>
Total	0,395 kg

- Montar el agua con EISAN añadiendo el azúcar en tres fases hasta conseguir un merengue con cuerpo.
- Disponer en una manga pastelera con boquilla lisa.

Proceso de elaboración

- Cortar el bizcocho de chocolate en tres discos del mismo grosor.
- Disponer un disco en la base del molde y escudillar una capa de mousse de chocolate.
- Repetir el mismo proceso con los otros dos discos.
- Cubrir la tarta con la mousse de chocolate restante y alisar.
- Disponer la ganache sobre la superficie de la tarta.
- Decorar con “fantasmas” de merengue.



Vasitos de Halloween

con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Mantequilla (blanda)	0,175 kg
<u>Agua</u>	<u>0,075 kg</u>
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora durante 3 minutos.
- Dosificar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante unos 30 – 35 minutos y dejar enfriar.

Mousse de chocolate

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
<u>Nata montada sin azúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,725 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Disponer una capa de mousse de chocolate en el fondo del vasito.
- Cubrir con una capa de bizcocho de chocolate desmenuzado.
- Disponer otra capa de mousse de chocolate y volver a cubrir con bizcocho de chocolate desmenuzado.
- Decorar al gusto.



