
RECETARIO IDEAS NAVIDEÑAS

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Ideas navideñas: Selección de recetas

- 1/ **“Pan de Navidad”** con IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS
- 3/ **“Estrella”** con MASA MADRE PIE e IREKS UNI PLUS
- 5/ **Pan de Navidad** con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y DREIDOPPEL
- 6/ **Pan de invierno de espelta y trigo sarraceno** con DINKELMEHL 630 y REX SARRACENO
- 8/ **Árbol de canela navideño** con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 10/ **Árboles navideños de merengue** con DREIDOPPEL
- 11/ **Bizcocho de Navidad** con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 12/ **Bolas navideñas de fresa y coco** con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 14/ **Bollitos de almendra navideños** con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 16/ **Brownies de Navidad** con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 17/ **Brownies de invierno** con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 18/ **Cake de espelta con manzana y vino** con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL
- 19/ **Cake de espelta navideño** con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL
- 20/ **Cake de invierno** con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 21/ **Corona de canela** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA y DREIDOPPEL
- 23/ **Cake especiado de espelta con avellanas** con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL
- 24/ **Corona trenzada** con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL
- 26/ **Estrellas de chocolate** con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 27/ **“Linzer” de espelta y grosellas** con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL
- 28/ **Nubes con fruta** con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 30/ **Petit fours “Happy Xmas”** con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL
- 32/ **Rollos de canela navideños** con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 34/ **Rolls con chocolate y vino especiado** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA y DREIDOPPEL
- 36/ **Rolls con chocolate, manzana y nueces** con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA y DREIDOPPEL

“Pan de Navidad”

con IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS



Harina de trigo	8,000 kg
Harina de centeno	1,500 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,150 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua, aprox.	7,000 l
Total	17,100 kg

Tiempo de amasado: 4 + 4 minutos, amasadora de espiral

Temperatura de la masa: aprox. 27 °C

Reposo en bloque: aprox. 30 minutos

Peso de las piezas: 2,000 kg (árbol)
0,400 kg (tronco)

Reposo tras bolear: aprox. 5 minutos

Fermentación final: fermentación controlada durante la noche a 5 °C

Temperatura del horno: 240 °C, bajando, con vapor

Tiempo de horneado: 45 – 50 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas y bolear el tronco con harina de trigo. Dar forma cuadrada al árbol y dejar reposar. Después del reposo tras bolear, presionar el árbol y plegarlo en forma de triángulo, alargar ligeramente el tronco y unir ambas piezas. A continuación, colocar con el cierre hacia arriba en telas ligeramente enharinadas y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente y girarlas con cuidado en los cargadores. Humedecer ligeramente con agua, colocar la plantilla deseada encima y tamizar con cacao en polvo. Hacer cortes decorativos en los laterales, un corte en el centro del tronco y hornear con vapor.

“Estrella”

con MASA MADRE PIE e IREKS UNI PLUS



Harina de trigo	9,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua, aprox.	6,300 l
Total	16,750 kg

Tiempo de amasado:	4 + 5 minutos, amasadora de espiral
Temperatura de la masa:	aprox. 27 °C
Reposo en bloque:	aprox. 30 minutos
Peso de las piezas:	3 x 0,200 kg
Reposo tras bolear:	aprox. 10 minutos
Fermentación final:	fermentación controlada durante la noche a 5 °C
Temperatura del horno:	240 °C, bajando, con vapor
Tiempo de horneado:	aprox. 30 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas y bolearlas con harina de trigo. Después del reposo tras bolear, alargar las piezas en forma de barra, espolvorear con harina de centeno y presionar en el centro con un rodillo. A continuación, enroscar cada barra una vez y colocar tres barras una encima de la otra en el centro. Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en telas bien enharinadas y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente, girarlas, colocarlas en los cargadores y hornear con vapor.

Pan de Navidad con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y DREIDOPPEL

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Higos secos	2,000 kg
Pasas	0,750 kg
Nueces	0,750 kg
Granillo de avellana tostado	0,750 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,500 kg
Total	21,000 kg

Topping

Harina de centeno y REX SARRACENO (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 35 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar barrotos cortos sin punta, humedecer y rebozar con una mezcla de harina de centeno y REX SARRACENO (1·1).
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm sin tapar.
- Fermentar durante 90 – 100 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 minutos.



Pan de invierno de espelta y trigo sarraceno con DINKELMEHL 630 y REX SARRACENO

Mezcla de frutas y avellanas

Pasas sultanas	3,000 kg
Avellanas tostadas enteras	1,200 kg
Arándanos rojos troceados	0,700 kg
Semillas de girasol tostadas	0,500 kg
Ron	0,500 kg
Agua a unos 30 °C	1,000 kg
Total	6,900 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar macerar durante 1 – 2 horas.

Masa

DINKELMEHL 630	6,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Queso cremoso tipo quark	1,000 kg
Mantequilla	0,500 kg
Miel	0,400 kg
Canela	0,015 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,500 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
<u>Mezcla de frutas y avellanas</u>	<u>6,900 kg</u>
Total	24,395 kg

Topping

Sésamo y almendras laminadas (3·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas y avellanas) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la mezcla de frutas y avellanas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,430 kg.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer la superficie y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas en moldes cuadrados de 11 x 11 x 11 cm previamente engrasados.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos (la temperatura interna debe ser de 96 °C). Abrir el tiro transcurridos 2 minutos desde el inicio de la cocción.



Árbol de canela navideño

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Masa

Harina de trigo de media fuerza	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Mantequilla	0,370 kg
Huevo	0,250 kg
Azúcar	0,180 kg
TRISAN	0,025 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	1,000 kg
Total	5,025 kg

Relleno de canela

Azúcar moreno	1,400 kg
Mantequilla (fría)	1,000 kg
Harina de trigo	0,500 kg
AROMA CANELA	0,050 kg
Total	2,950 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea.
- Tamizar por un cedazo de 10 mm de grosor y guardar en el congelador.

Nueces pecanas troceadas	0,400 kg
Glasa	C/S
Cerezas confitadas	C/S

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 90 x 40 cm y 5 mm de grosor.
- Repartir el relleno de canela dejando libre 1 cm en la parte inferior, esparcir las nueces pecanas troceadas por encima y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 3 cm de grosor, colocar diecisiete formando un árbol de Navidad en bandejas con papel de horno y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Rayar con la glasa y decorar con las cerezas confitadas.



Árboles navideños de merengue con DREIDOPPEL

EISAN	0,160 kg
Agua	1,000 kg
Azúcar	2,000 kg
Colorante verde hidrosoluble	0,040 kg
Total	3,200 kg

Proceso de elaboración

- Montar EISAN con el agua a velocidad rápida añadiendo poco a poco el azúcar. A continuación, montar a punto de nieve a velocidad rápida y añadir el colorante verde.
- Escudillar en forma de árbol navideño, decorar al gusto (por ejemplo, con estrellas doradas y PERLAS DE COLORES) e insertar palos de madera.
- Dejar secar en el horno a 60 °C durante la noche.



Bizcocho de Navidad con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Mantequilla (pomada)	0,350 kg
AROMA PANETTONE	0,050 kg
Agua	0,250 kg
Picadillo de frutas	0,300 kg
Pasas	0,100 kg
Total	2,400 kg

Decoración

Azúcar	0,200 kg
Palitos de almendra	0,100 kg
AROMA PANETTONE	0,010 kg
Canela en polvo	0,010 kg
Total	0,320 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto el picadillo de frutas y las pasas) en batidora con pala a velocidad rápida durante 2 minutos. A continuación, rebozar la fruta con un poco de harina, incorporar y mezclar con el resto de los ingredientes durante 1 minuto.
- Dosificar la masa en un molde con forma de árbol de Navidad y aplicar la decoración por encima.
- Cocer a 180 °C durante 45 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar glas.



Bolas navideñas de fresa y coco con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Crumble de cacao

MELLA COOKIE	0,230 kg
Mantequilla	0,110 kg
Azúcar	0,035 kg
<u>Cacao en polvo</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,400 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora y cocer a 180 °C durante unos 12 minutos.

Mousse de coco

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,060 kg
PASTA COCO	0,050 kg
Nata semimontada	0,500 kg
<u>Azúcar</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,660 kg

- Mezclar la solución SANETT con PASTA COCO.
- Añadir la nata semimontada con el azúcar.

Merengue (mousse de fresa)

Azúcar	0,500 kg
EISAN	0,040 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	0,790 kg

- Batir los ingredientes.

Mousse de fresa

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,200 kg
PASTA FRESA	0,050 kg
Merengue	0,200 kg
Nata montada sin azúcar	0,600 kg
<u>Fresas troceadas</u>	<u>C/S</u>
Total	1,050 kg

- Mezclar la solución SANETT con PASTA FRESA.
- Añadir el merengue hasta conseguir una textura homogénea.
- Añadir la nata y, por último, las fresas troceadas.

Proceso de elaboración

- Colocar la mousse de fresa en un molde de silicona. Cuando esté cuajando, escudillar un punto de mousse de coco. Congelar.
- Desmoldar y bañar con glaseado de colores variados.
- Colocar las piezas encima de la base de crumble de cacao y decorar con lazos elaborados con cobertura plástica.



Bollitos de almendra navideños con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 6 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	5,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla	0,500 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	1,400 kg
Palitos de almendra tostados e hidratados*	1,000 kg
Azúcar perlado (Hagelzucker)	0,750 kg
Total	9,550 kg

* Hidratar con agua templada durante 20 minutos y escurrir.

Recubrimiento de almendra

Azúcar	0,400 kg
Harina de almendra	0,300 kg
Claros de huevo	0,200 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Total	0,903 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los palitos de almendra tostados e hidratados y el azúcar perlado) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir los palitos de almendra y el azúcar perlado al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,066 kg) y bolear.
- Presionar las piezas sobre el recubrimiento de almendra y, a continuación, sobre almendras crudas laminadas y colocar 3 x 8 piezas en bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 190 °C durante 25 – 30 minutos y espolvorear con azúcar en polvo.



Brownies de Navidad

con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Miel	0,150 kg
<hr/>	
Total	1,463 kg

Crema

BLANCOLADINO	0,800 kg
Mantequilla (pomada)	0,400 kg
Colorante verde	C/S
<hr/>	
Total	1,200 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una textura homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cortar en porciones con forma de triángulo, dosificar la crema con una manga pastelera y decorar al gusto.



Brownies de invierno con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,460 kg

Crema de chocolate

SCHOKOLADINO	0,750 kg
BLANCOLADINO	0,250 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
Total	1,010 kg

- Mezclar los ingredientes con varillas hasta conseguir una textura homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, bañar con la crema de chocolate y decorar al gusto.



Cake de espelta con manzana y vino con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 9 moldes de 16 x 16 cm

Manzana macerada

Manzana troceada	1,000 kg
Vino tinto	0,500 kg
Total	1,500 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar macerar hasta el día siguiente.
- Escurrir la manzana troceada y utilizar el vino para la masa.

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,500 kg
Aceite vegetal	0,600 kg
Vino tinto	0,400 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,030 kg
Agua	0,200 kg
Total	2,780 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar 0,300 kg de masa en los moldes y cubrir con 0,100 kg de manzana macerada.
- Cocer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.
- Al salir del horno, pintar con TOPGLANZ PLUS, decorar con glasa y espolvorear con almendras laminadas tostadas.



Cake de espelta navideño con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de aprox. 20 cm de diámetro

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,600 kg
LEBKUCHEN	0,015 kg
Agua	0,500 kg
Arándanos rojos deshidratados	0,900 kg
Pasas	0,700 kg
Cerezas confitadas	0,100 kg
ORANGEAT	0,050 kg
ZITRONAT	0,050 kg
Total	3,915 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las frutas) en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la mezcla de frutas al final de la mezcla.
- Dosificar 1,950 kg de masa en los moldes con papel de horno.
- Cocer de entrada a 180 °C, bajando a 150 °C durante unas 3 horas y dejar enfriar.
- Pintar con NAPPAGE ALBARICOQUE, cubrir con mazapán y, a continuación, con fondant.
- Decorar al gusto.



Cake de invierno con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,600 kg
Huevo	0,300 kg
Aceite vegetal	0,205 kg
LEBKUCHEN	0,015 kg
Agua	0,140 kg
Total	1,260 kg

Relleno

Pasas humedecidas	0,120 kg
Orejones troceados	0,100 kg
Avellanas troceadas	0,100 kg
ORANGEAT	0,090 kg
Almendras crudas con piel*	0,090 kg
Arándanos deshidratados	0,060 kg
Higos secos troceados	0,060 kg
Ron	0,020 kg
Total	0,640 kg

* Hidratar con agua durante 1 hora.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. Añadir el relleno y mezclar a velocidad lenta 30 segundos más.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, espolvorear con azúcar glas, decorar al gusto y cortar en porciones del tamaño deseado.



Corona de canela

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA y DREIDOPPEL

Receta para 12 moldes corona de 24 cm de diámetro

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,600 kg
Huevo	0,260 kg
Levadura	0,370 kg
<u>Agua</u>	<u>2,300 kg</u>
Total	9,530 kg

Relleno de avellana y canela

MELLA AVELLANA	2,000 kg
Huevo	0,300 kg
Migas "recortes" de bizcocho	0,300 kg
AROMA CANELA	0,020 kg
<u>Agua*</u>	<u>0,900 kg</u>
Total	3,520 kg

* La cantidad indicada de agua depende de la textura de las migas de bizcocho.

- Mezclar los ingredientes agitando enérgicamente.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Laminar las piezas (30 x 50 cm) con 2,5 mm de grosor.
- Extender el relleno de avellana y canela dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar las barras por la mitad longitudinalmente, trenzar las dos partes y colocar las piezas en los moldes.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a aprox. 180 °C durante unos 35 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con glasa.



Cake especiado de espelta con avellanas con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 15 moldes de 16 x 16 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	3,000 kg
Vino de especias (Glühwein)	1,300 kg
Aceite vegetal	1,300 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,200 kg
Drops de chocolate negro	0,150 kg
Cacao en polvo	0,150 kg
Total	6,100 kg

Vino de especias (Glühwein)	0,900 kg
-----------------------------	----------

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en los moldes de 16 x 16 cm.
- Cocer a 190 °C durante 25 – 30 minutos.
- Una vez cocidos, desmoldar y calar con 0,060 kg de vino de especias (Glühwein).
- Pintar la superficie con NAPPAGE NEUTRO y bañar con SCHOKOLADINO.
- Decorar con estrellitas de azúcar.



Corona trenzada

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS y DREIDOPPEL

Receta para 2 piezas

Masa

Harina de trigo	1,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,200 kg
Mantequilla	0,150 kg
Huevo	0,100 kg
AROMA PANETTONE	0,020 kg
AROMA MANTEQUILLA	0,020 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,410 kg
Total	1,970 kg

Relleno

LA VÉNUUS	0,400 kg
AROMA PANETTONE	0,020 kg
Agua	1,000 kg
Pasas sultanas	0,400 kg
ORANGEAT	0,160 kg
ZITRONAT	0,160 kg
Total	2,145 kg

- Mezclar los ingredientes (excepto las frutas) en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. A continuación, añadir las frutas y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque unos 35 minutos a 30 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,985 kg.
- Laminar las piezas (30 x 50 cm) con 2,5 mm de grosor.
- Extender el relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar las barras por la mitad longitudinalmente, trenzar las dos partes, formar un anillo y colocar en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a aprox. 170 °C durante unos 60 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.



Estrellas de chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,450 kg
Aceite vegetal	0,290 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Miel	0,200 kg
Total	1,990 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 35 minutos y dejar enfriar.
- Troquelar piezas con un cortapastas en forma de estrella y espolvorear con azúcar en polvo.



“Linzer” de espelta y grosellas con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 10 moldes de 16 x 16 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,750 kg
Mantequilla (blanda)	1,300 kg
DINKELMEHL 630	0,750 kg
Avellanas molidas tostadas	0,450 kg
Azúcar moreno	0,300 kg
AROMA CANELA	0,025 kg
Agua	0,400 kg
Total	4,975 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante unos 4 minutos.
- Dejar enfriar en la nevera durante la noche.

Relleno de grosella

Mermelada de grosella	1,500 kg
MELLA-GEL	0,030 kg
Total	1,530 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Proceso de elaboración

- Laminar una “manta” de 10 mm de grosor y cortar piezas del tamaño del molde.
- Extender las piezas en los moldes de 16 x 16 cm y colocar un borde alrededor del molde.
- Cubrir con el relleno de grosella.
- Cortar piezas de masa del tamaño y forma deseados, colocarlas en la superficie y pintarlas con huevo.
- Cocer a 190 °C durante unos 35 minutos.
- Una vez frío pintar con TOPGLANZ PLUS y decorar con azúcar glas.



Nubes con fruta

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 200 piezas

Mezcla de frutas

Albaricoques deshidratados	2,400 kg
Arándanos rojos deshidratados	2,400 kg
Granillo de almendra tostado	1,200 kg
<u>Zumo de naranja</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	7,000 kg

- Mezclar los ingredientes, tapar y dejar macerar durante unas 2 horas.

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla (pomada)	1,200 kg
Queso cremoso tipo quark	0,600 kg
Huevo	0,600 kg
CHRISTSTOLLEN	0,120 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	3,250 kg
<u>Mezcla de frutas</u>	<u>7,000 kg</u>
Total	19,070 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas) a velocidad media durante 6 minutos hasta conseguir una masa homogénea. Añadir la mezcla de frutas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir piezas de unos 0,090 kg con un porcionador de helados y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C (con vapor) durante 16 – 18 minutos.
- Al salir del horno, pintar las piezas con mantequilla clarificada, rebozar con azúcar y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar glas.



Petit fours “Happy Xmas” con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL

Base de sablé

MELLA COOKIE	0,500 kg
Harina de trigo	0,100 kg
Mantequilla (pomada)	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,080 kg
Total	1,180 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y congelar.
- Troquelar piezas con un cortapastas cuadrado 1 cm más largo que el molde a emplear, colocarlas entre dos tapetes de silicona microperforados y cocer a 160 °C durante unos 15 minutos.
- Al salir del horno, retirar el tapete superior y dejar enfriar.
- Reservar en un recipiente hermético con gel de sílice.

Bizcocho de cacao

MELLA TOP BISKUIT	0,504 kg
Huevo	0,302 kg
Cacao en polvo	0,040 kg
Azúcar glas	0,040 kg
Agua (a temperatura ambiente)	0,100 kg
PASTA CREME DE CACAO (fundida a 40 °C)	0,015 kg
Total	1,001 kg

- Montar MELLA TOP BISKUIT, el huevo, el cacao en polvo, el azúcar glas y el agua en batidora con varillas a velocidad máxima durante 6 – 8 minutos.
- Verter la PASTA CREME DE CACAO y seguir montando durante 1 minuto más.
- Cocer a 230 °C durante 7 minutos y dejar enfriar.
- Troquelar piezas con un cortapastas cuadrado levemente más pequeño que el molde a emplear y reservar.

Mousse de prosecco y fresa

Nata 35% M.G.	0,300 kg
Azúcar	0,033 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,036 kg
PASTA PROSECCO	0,015 kg
PASTA FRESA	0,005 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,003 kg
Total	0,392 kg

- Semimontar la nata con el azúcar.
- Mezclar la solución SANETT a 60 °C con PASTA PROSECCO y PASTA FRESA, incorporar 1/3 de la nata y mezclar. A continuación, añadir el resto de la nata y mezclar con movimientos envolventes.
- Con una manga pastelera, dosificar la mousse en los moldes, tapar con una pieza de bizcocho y congelar.

Glaseado rojo

Nata	0,150 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,050 kg
Praliné de almendra o avellana	0,300 kg
PASTA FRESA	0,030 kg
COLORANTE ROJO FRESA PLUS	0,020 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,450 kg
Total	1,000 kg

- Hervir la nata y añadir la solución SANETT.
- Verter la mezcla sobre el praliné y emulsionar con el túrmix. Añadir PASTA FRESA, COLORANTE ROJO FRESA PLUS y NAPPAGE NEUTRO y volver a emulsionar con el túrmix.

Proceso de elaboración

- Desmoldar la mousse de prosecco y fresa y glasear a unos 30 °C.
- Colocar las piezas sobre las bases de sablé y decorar al gusto.



Rollos de canela navideños con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Masa

Harina de trigo de media fuerza	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Mantequilla	0,370 kg
Huevo	0,250 kg
Azúcar	0,180 kg
TRISAN	0,025 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	1,000 kg
Total	5,025 kg

Relleno de canela

Azúcar moreno	1,400 kg
Mantequilla (fría)	1,000 kg
Harina de trigo	0,500 kg
AROMA CANELA	0,050 kg
Total	2,950 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea.
- Tamizar por un cedazo de 10 mm de grosor y guardar en el congelador.

Nueces pecanas troceadas	0,400 kg
Glasa	C/S

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 90 x 40 cm y 5 mm de grosor.
- Repartir el relleno de canela dejando libre 1 cm en la parte inferior, esparcir las nueces pecanas troceadas por encima y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 3 cm de grosor, colocar nueve piezas en moldes de 16 x 16 cm y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con TOPGLANZ PLUS y rayar con glasa.



Rolls con chocolate y vino especiado con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA y DREIDOPPEL

Receta para 66 piezas

Masa base con queso tipo quark

Harina de trigo	2,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,400 kg
Huevo	0,300 kg
Mantequilla	0,280 kg
Queso cremoso tipo quark	0,280 kg
Azúcar	0,140 kg
Levadura	0,160 kg
Agua (aprox.)	0,600 kg
Total	4,160 kg

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.

Masa base para hojaldre danés

Harina de trigo	1,750 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,350 kg
Mantequilla/Margarina	0,140 kg
Huevo	0,100 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	0,830 kg
Total	3,270 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 15 – 18 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos en el congelador cubierta con plástico.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos minutos entre pliegues.

Relleno de avellana y vino especiado

MELLA AVELLANA	2,000 kg
Huevo	0,300 kg
Migas “recortes” de bizcocho	0,300 kg
Vino especiado*	0,900 kg
Total	3,500 kg

* La cantidad indicada de vino especiado depende de la textura de las migas de bizcocho.

- Mezclar los ingredientes agitando enérgicamente.

Drops de chocolate con leche 0,800 kg

Proceso de elaboración

- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 50 cm de ancho.
- Extender una capa de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, espolvorear con los drops de chocolate con leche y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 0,120 kg, colocarlos en bandejas con papel de horno y fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C durante 16 – 18 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO, decorar con glasa de chocolate y cubrir los laterales con almendras laminadas tostadas.



Rolls con chocolate, manzana y nueces con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA y DREIDOPPEL

Receta para 66 piezas

Masa base con queso tipo quark

Harina de trigo	2,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,400 kg
Huevo	0,300 kg
Mantequilla	0,280 kg
Queso cremoso tipo quark	0,280 kg
Azúcar	0,140 kg
Levadura	0,160 kg
Agua (aprox.)	0,600 kg
Total	4,160 kg

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.

Masa base para hojaldre danés

Harina de trigo	1,750 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,350 kg
Mantequilla/Margarina	0,140 kg
Huevo	0,100 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	0,830 kg
Total	3,270 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 15 – 18 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos en el congelador cubierta con plástico.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos minutos entre pliegues.

Relleno de avellana

MELLA AVELLANA	2,000 kg
Huevo	0,300 kg
Migas “recortes” de bizcocho	0,300 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Agua*	0,900 kg
Total	3,550 kg

* La cantidad indicada de agua depende de la textura de las migas de bizcocho.

- Mezclar los ingredientes agitando enérgicamente.

Dados de manzana	0,800 kg
Nueces troceadas	0,400 kg
Drops de chocolate	0,400 kg

Proceso de elaboración

- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 50 cm de ancho.
- Extender una capa de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, repartir los dados de manzana, las nueces troceadas y los drops de chocolate y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 0,140 kg, colocarlos en bandejas con papel de horno y fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C durante 16 – 18 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO, decorar con glasa y rayar con SCHOKOLADINO.



