
RECETARIO SEMANA SANTA

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Pascua: **Selección de recetas**

1/ Barritas de zanahoria

con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

2/ Brioches de Pascua

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

4/ Brioche de Pascua

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

5/ Cake de zanahoria

con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

6/ Cake de zanahoria con crema de queso cremoso y nata

con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

8/ Cesta de Pascua

con REX CHÍA

9/ Colomba

con MIX GRANDI OCASIONI y DREIDOPPEL

11/ Colomba astesana

con GRANDI LIEVITATI y DREIDOPPEL

13/ Conejitos de Pascua

con MELLA PETISÚ

14/ Conejitos de brioche

con MELLA BRIOCHE y DREIDOPPEL

15/ Cookies “Funny Bunny”

con COOKIE DREAM y DREIDOPPEL

17/ Cookies “Sweetie Tweety”

con COOKIE DREAM y DREIDOPPEL

19/ Galletas suizas de Pascua “Spitzbuben”

con MELLA COOKIE

- 20/ **Hoopies con zanahoria y naranja**
con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL
- 21/ **Hoopies de chocolate**
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL
- 22/ **Hot cross buns**
con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 24/ **Kulitsch**
con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 25/ **Mona de Pascua tradicional**
con IREKS SOFTY PLUS y DREIDOPPEL
- 26/ **Muffins veganos con frutos secos y zanahoria**
con VEGAN CAKE MIX
- 27/ **Pan de molde especial para torrijas**
con MELLA-HT-SUPERSOFT
- 28/ **Pinza**
con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 30/ **Trenza de Pascua**
con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 31/ **Trenzas de Brioche con jengibre**
con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Barritas de zanahoria con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Base de bizcocho

Harina de espelta	0,250 kg
MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,450 kg
Azúcar moreno	0,200 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,150 kg
LEBKUCHEN	0,036 kg
MELLA TRIEB	0,015 kg
Agua	0,550 kg
<u>Zanahoria rallada</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	3,251 kg

Crema de queso fresco

FOND ROYAL NEUTRO	0,130 kg
Agua a 25 °C	0,130 kg
<u>Queso fresco</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	0,960 kg

- Mezclar FOND ROYAL NEUTRO con el agua. A continuación, añadir el queso fresco y mezclar durante 3 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la base de bizcocho (excepto la zanahoria rallada) en batidora con pala durante 3 minutos. A continuación, añadir la zanahoria y mezclar 1 minuto más.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 190 °C durante 30 – 40 minutos y dejar enfriar.
- Extender la crema de queso por encima de la base de bizcocho.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con ZANAHORIAS DE MAZAPÁN.



Brioques de Pascua

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Conejitos

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Huevo	0,260 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,020 kg
ORAPERL	0,010 kg
Levadura	0,370 kg
Agua (aprox.)	2,300 kg
Total	9,360 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Laminar una "manta" de 8 mm de grosor, troquelar piezas con un cortante en forma de conejo y decorar con un huevo y grosellas para los ojos (opcional).
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Pintar con una mezcla de yema de huevo y agua (1·1) y cocer a 200 °C durante unos 10 minutos (según el tamaño de las piezas).



Pollitos y conejitos

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Huevo	0,260 kg
TRISAN	0,020 kg
Levadura	0,370 kg
Agua (aprox.)	2,300 kg
Total	9,350 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg), bolear y dejar reposar 5 minutos.
- Formar las piezas en forma de pollito o conejito y presionar dos pasas para los ojos.
- Fermentar durante unos 80 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Pintar con una mezcla de yema de huevo y agua (1·1) y cocer a 200 °C durante unos 8 minutos.



Brioche de Pascua con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	1,500 kg
Huevo	1,500 kg
Azúcar	0,800 kg
Levadura	0,700 kg
AROMA MANTEQUILLA	0,100 kg
Agua (aprox.)	3,600 kg
Pasas sultanas	4,000 kg
Granillo de almendra tostado	2,000 kg
Total	26,200 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas sultanas y el granillo de almendra tostado) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir las pasas sultanas y el granillo de almendra al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Colocar las piezas en bandejas, presionar ligeramente y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, pintar con huevo y hacer un corte en cruz.
- Cocer a 190 °C durante unos 30 minutos con el tiro abierto.
- Al salir del horno, pintar con mantequilla clarificada, rebozar con azúcar y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.



Cake de zanahoria con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Zanahoria rallada (escurrida)*	0,500 kg
Huevo	0,450 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Harina de trigo	0,200 kg
Azúcar moreno	0,100 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,100 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
LEBKUCHEN	0,006 kg
Total	2,426 kg

* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda añadir 0,100 kg de agua.

Crema de queso

Agua (templada)	0,130 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,130 kg
Queso cremoso	0,700 kg
Total	0,960 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO.
- Agregar poco a poco el queso cremoso y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 60 minutos y dejar enfriar.
- Extender y alisar la crema de queso por encima y decorar con ZANAHORIAS DE MAZAPÁN.



Cake de zanahoria con crema de queso cremoso y nata con MELLA MUFFIN, LA VÉNUM, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 4 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Zanahoria rallada (escurrida)*	0,850 kg
Huevo	0,720 kg
Aceite vegetal	0,480 kg
Harina de trigo	0,330 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,200 kg
Azúcar moreno	0,180 kg
MELLA TRIEB	0,030 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
Total	4,000 kg

* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda añadir 0,100 kg de agua.

Crema de queso cremoso y nata

Nata	2,500 kg
Queso cremoso tipo quark	2,000 kg
LA VÉNUM	0,600 kg
Azúcar	0,200 kg
Total	5,300 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Crumble de chocolate

MELLA COOKIE	1,150 kg
Mantequilla	0,500 kg
Cacao en polvo	0,075 kg
Total	1,725 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.
- Repartir el crumble en bandejas.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar 1,000 kg de masa en cada bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Extender y alisar la crema de queso cremoso y nata por encima, espolvorear con el crumble de chocolate y guardar en la nevera.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con ZANAHORIAS DE MAZAPÁN.



Cesta de Pascua con REX CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,500 kg
Total	15,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque: 25 minutos.
- Dividir en piezas de 0,100 kg y formar barras.
- Trenzar tres barras, formar un anillo y colocar en bandejas con papel de horno.
- Pintar con huevo, colocar un huevo cocido coloreado y espolvorear con sésamo y azúcar en grano o bolado.
- Cocer a 180 °C (con vapor) durante 28 minutos.



Colomba

con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

Primera masa

Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levadura	0,240 kg
<u>Agua</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	20,640 kg

Segunda masa

Primera masa	20,640 kg
Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
Azúcar	1,200 kg
Miel	1,500 kg
TRISAN	0,100 kg
ORAPERL	0,120 kg
Yema de huevo	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	4,200 kg
<u>ORANGEAT</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	36,960 kg

Glasa de decoración

Harina de almendra	3,000 kg
Azúcar	3,000 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,300 kg
EISAN	0,200 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>1,400 kg</u>
Total	7,900 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una textura semilíquida.

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar los ingredientes 3 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos a 32 °C y 75% H.R. (hasta doblar el volumen).

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el azúcar, la miel, TRISAN y ORAPERL a velocidad lenta durante 12 minutos. Después de 6 minutos, añadir las yemas poco a poco hasta conseguir una masa homogénea.
- Amasar 8 minutos a velocidad rápida añadiendo la mantequilla en varias veces hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Al final del amasado, añadir ORANGEAT y mezclar completamente.
Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División, pesado y boleado para colombas de 0,500 kg:
 - Piezas de 0,275 kg para el cuerpo
 - Piezas de 0,185 kg para las alas
- Alargar ligeramente las dos masas, colocar la pieza de las alas en el centro del molde y encima, en forma de cruz, la pieza del cuerpo.
- Fermentar durante 120 – 150 minutos (hasta que llegue al borde del molde) en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Con una manga pastelera con boquilla plana, cubrir con 0,090 kg – 0,100 kg de glasa por pieza.
- Decorar con almendras crudas con piel y azúcar bolado y espolvorear con azúcar en polvo.

Cocción

- Cocer en horno de pisos a 180 °C o en horno de aire a 170 °C durante 30 – 35 minutos (piezas de 0,500 kg). En ambos casos, abrir el tiro transcurridos 20 minutos desde el inicio de la cocción. La colomba cocida debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Dejar enfriar 8 horas y embolsar.



Colomba artesana con GRANDI LIEVITATI y DREIDOPPEL

Primera masa

GRANDI LIEVITATI	8,000 kg
Levadura	0,010 kg
Agua	3,110 kg
Mantequilla (blanda)	2,000 kg
Yema de huevo	1,335 kg
Total	14,455 kg

Segunda masa

Primera masa	14,455 kg
GRANDI LIEVITATI	3,500 kg
ORAPERL	0,050 kg
Yema de huevo	2,660 kg
Miel	1,995 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,135 kg
Mantequilla (blanda)	3,550 kg
Piel de naranja (en cubos)	8,860 kg
Total	35,205 kg

Glasa de decoración

Azúcar	2,400 kg
Harina de almendra	1,200 kg
Almidón	0,240 kg
Harina de arroz	0,240 kg
EISAN	0,120 kg
Sal	0,015 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
Total	5,415 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una textura semilíquida.

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar GRANDI LIEVITATI, la levadura y el agua. Una vez se haya formado una buena malla glutínica, añadir gradualmente las yemas y la mantequilla, alternándolas hasta conseguir una masa fina y homogénea.
Tiempo de amasado total aproximado: 20 minutos.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 12 horas a 27 °C. Se recomienda dejar un testigo en una jarra de 1litro con 0,250 kg de masa. Cuando la masa alcance el nivel correspondiente a 1 litro, proceder con la segunda masa.

Segunda masa

- Amasar la primera masa, GRANDI LIEVITATI y ORAPERL a velocidad lenta hasta conseguir que se forme una malla glutínica. Mezclar las yemas, la miel y PASTA VAINILLA MORONY; añadir la mezcla en varias veces hasta obtener una masa homogénea.
- Amasar a velocidad rápida, añadiendo la mantequilla en varias veces hasta obtener una masa fina y elástica.
- Al final del amasado, añadir la piel de naranja (en cubos) y mezclar completamente.
Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 45 – 60 minutos a 28 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División, pesado y boleado:
 - Para colombas de 1,000 kg:
 - Piezas de 0,370 kg para las alas
 - Piezas de 0,550 kg para el cuerpo
 - Para colombas de 0,750 kg:
 - Piezas de 0,290 kg para las alas
 - Piezas de 0,390 kg para el cuerpo
 - Para colombas de 0,500 kg:
 - Piezas de 0,185 kg para las alas
 - Piezas de 0,275 kg para el cuerpo
- Alargar ligeramente las dos masas, colocar la pieza de las alas en el centro del molde y encima, en forma de cruz, la pieza del cuerpo.
- Fermentar durante 240 minutos (hasta que llegue al borde del molde) en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Con una manga pastelera con boquilla plana, cubrir con 0,090 kg – 0,100 kg de glasa por pieza.
- Decorar con almendras crudas con piel y azúcar bolado y espolvorear con azúcar en polvo.

Cocción

- Cocer en horno de aire a 175 °C, bajando a 160 °C y abrir el tiro en los últimos 15 minutos:
 - 50 – 55 minutos para colombas de 1,000 kg
 - 45 – 50 minutos para colombas de 0,750 kg
 - 30 – 35 minutos para colombas de 0,500 kg
- La colomba cocida debe tener una temperatura interna de 97 °C.
- Pinchar las colombas dándoles la vuelta y dejarlas enfriar durante 6 – 8 horas, antes de embolsarlas.



Conejitos de Pascua con MELLA PETISÚ

MELLA PETISÚ	0,500 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
Agua a 40 – 50 °C	1,100 kg
Total	1,750 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos.
- Dosificar con una manga pastelera en bandejas previamente untadas con el desmoldeante SEPA-WAX 500.
- Cocer a 240 °C durante 20 minutos (según el tamaño de las piezas).
- Rellenar las piezas con diferentes rellenos y decorar con pasta de azúcar para formar conejitos.



Conejitos de brioche con MELLA BRIOCHE y DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Azúcar	0,300 kg
TRISAN	0,025 kg
Levadura	0,350 kg
Agua	2,200 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	8,375 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla) hasta conseguir una masa fina y elástica. A continuación, añadir la mantequilla y amasar hasta homogeneizar.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,400 kg y bolear.
- Reposo en bloque: 10 – 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,080 kg), bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Formar tiras alargadas de 45 – 50 cm.
- Formar los conejitos y pintar con huevo.
- Disponer en el centro de la figura relleno de almendra y espolvorear con azúcar en grano o bolado.
- Fermentar durante unos 120 minutos.
- Cocer a 240 – 260 °C durante unos 9 minutos.



Cookies “Funny Bunny” con COOKIE DREAM y DREIDOPPEL

Cookies con chocolate y plátano

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
PASTA PLÁTANO	0,050 kg
Agua (aprox.)	0,050 kg
<u>Drops de chocolate con leche</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,650 kg

Chips de plátano deshidratados

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate con leche) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los chips de plátano deshidratados, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, decorar al gusto.



Cookies con arándanos rojos

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
ORAPERL	0,010 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Arándanos rojos deshidratados

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los arándanos rojos deshidratados, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, rayar con BLANCOLADINO.



Cookies “Sweetie Tweety” con COOKIE DREAM y DREIDOPPEL

Cookies de limón con chocolate blanco

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
CITROPERL	0,010 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Drops de chocolate blanco

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los drops de chocolate blanco, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, decorar al gusto.



Cookies de mandarina con chocolate

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
PASTA MANDARINA	0,040 kg
Agua (aprox.)	0,050 kg
<u>Drops de chocolate</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,690 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, decorar al gusto.



Galletas suizas de Pascua “Spitzbuben” con MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	5,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Mazapán en pasta	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
<hr/> Total	<hr/> 8,500 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas en forma de conejitos y huevos de Pascua y colocarlas en bandejas con papel de horno. A continuación, troquelar una de cada dos piezas con un cortapastas más pequeño en forma de círculo, corazón, etc.
- Cocer a 190 °C durante 10 – 12 minutos.
- Al salir del horno, untar las bases con mermelada del sabor deseado y espolvorear la parte superior con azúcar glas, unir las dos piezas y rellenar los espacios con mermelada.



Hoopies con zanahoria y naranja con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,700 kg
PASTA NARANJA	0,070 kg
Agua	0,800 kg
Zanahoria rallada	0,320 kg
<u>Avellanas tostadas troceadas</u>	<u>0,320 kg</u>
Total	4,210 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la zanahoria rallada y las avellanas tostadas troceadas) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir la zanahoria y las avellanas y mezclar.
- Dosificar aprox. 0,085 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 30 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Cubrir con glasa aromatizada con PASTA NARANJA y decorar al gusto.



Hoopies de chocolate

con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

MELLA CHOCO MUFFIN	2,000 kg
Aceite vegetal	0,720 kg
Huevo	0,700 kg
AROMA CANELA	0,010 kg
Agua	0,440 kg
<u>Drops de chocolate blanco</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	4,270 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate blanco) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate blanco y mezclar.
- Dosificar 0,080 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Bañar con cobertura de chocolate con leche y decorar al gusto.



Hot cross buns

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Masa

Harina de trigo	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Mantequilla / Margarina	0,375 kg
Azúcar	0,200 kg
LEBKUCHEN*	0,025 kg
Levadura	0,175 kg
Leche (aprox.)	1,000 kg
Total	5,025 kg

* Mezcla de especias en polvo

Relleno

Pasas sultanas**	0,375 kg
Pasas corinto**	0,375 kg
ORANGEAT / ZITRONAT	0,190 kg
Total	0,940 kg

** Lavadas y escurridas

Masa para cruces

Harina de trigo floja	0,250 kg
Margarina	0,075 kg
Agua a 50 °C	0,188 kg
Total	0,513 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes de la masa hasta conseguir una masa fina y elástica. Al final del amasado, añadir el relleno y amasar a velocidad lenta 2 minutos hasta mezclar completamente.
Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,060 kg.
- Colocar las piezas (dejando espacio entre ellas) en bandejas engrasadas.

- Fermentar hasta doblar el volumen a 30 °C y 75% H.R.
- Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, pintar con huevo y hacer las cruces con una manga pastelera.
- Cocer a 200 °C durante unos 15 minutos.



Kulitsch

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo	1,000 kg
Levadura	0,050 kg
Agua	1,000 kg
Total	2,050 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque 2 horas a temperatura ambiente.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	4,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,050 kg
Azúcar	0,550 kg
Mantequilla	0,900 kg
Yema de huevo	0,150 kg
Levadura	0,200 kg
Leche (aprox.)	1,550 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,030 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,030 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,050 kg
Pasas sultanas (maceradas en brandy)	1,000 kg
Almendras laminadas	0,250 kg
Total	11,760 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Al final del amasado, añadir las pasas sultanas y las almendras laminadas.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Dejar fermentar en moldes redondos de 14 cm de diámetro y pintar con huevo.
- Cocer a 180 °C (con el tiro abierto) durante unos 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, decorar con glasa y las iniciales XB.



Mona de Pascua tradicional con IREKS SOFTY PLUS y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de fuerza	0,200 kg
Levadura	0,050 kg
Agua	0,125 kg
Total	0,375 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar durante 30 minutos a 28 °C.

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,800 kg
Esponja	0,375 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,015 kg
Huevo	0,240 kg
Azúcar	0,200 kg
AROMA PANETTONE	0,030 kg
Sal	0,015 kg
Agua	0,100 kg
Mantequilla 82% M.G. (a dados)	0,200 kg
Total	1,975 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla) hasta conseguir una masa lisa y elástica. Incorporar la mantequilla y amasar hasta obtener una malla glutínica de calidad.
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,400 kg, bolear y formar.
- Fermentar durante 150 – 180 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Pintar las piezas con huevo y decorar al gusto.
- Cocer a 200 °C durante 14 – 16 minutos.

Recomendación: para alcanzar una temperatura de 23 – 24 °C cuando extraigamos la masa, disponer los ingredientes de la masa en el congelador (excepto la mantequilla) y retirarlos cuando comencemos el segundo amasado. Así, la mantequilla perderá frío y adquirirá una textura plástica que facilitará su integración a la masa, reduciendo el tiempo de amasado.



Muffins veganos con frutos secos y zanahoria

con VEGAN CAKE MIX

Receta para 24 piezas

Masa

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Granillo de avellana tostado	0,250 kg
Zanahoria rallada	0,250 kg
Agua	0,500 kg
Total	2,350 kg

Topping

Nueces troceadas	0,250 kg
Avellanas enteras	0,250 kg
Total	0,500 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Escudillar 0,095 kg de masa en cápsulas para tulipa y repartir uniformemente unos 0,020 kg de topping por encima.
- Cocer a 190 °C (con poco vapor) durante 30 – 35 minutos.



Pan de molde especial para torrijas con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo de media fuerza	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,500 kg
Azúcar	0,100 kg
Levadura	0,400 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	17,000 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Refinar si se dispone de refinadora para obtener una miga más tupida y que ayude en la fritura.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg, cubrir y dejar reposar 10 minutos.
- Formar piezas alargadas y colocarlas en moldes estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 40 – 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. (hasta alcanzar $\frac{3}{4}$ partes del volumen del molde).
- Tapar y cocer de entrada a 220 °C (con vapor), bajando a 180 °C durante 25 – 30 minutos.



Pinza

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo	1,000 kg
Levadura	0,050 kg
Agua	1,000 kg
Total	2,050 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque 2 horas a temperatura ambiente.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	4,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,050 kg
Mantequilla	0,750 kg
Azúcar	0,400 kg
Huevo	0,375 kg
Yema de huevo	0,125 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,050 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,030 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,030 kg
Levadura	0,200 kg
Leche (aprox.)	1,050 kg
Total	10,060 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Colocar las piezas en bandejas engrasadas (dejando espacio entre ellas) y fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, pintar con huevo, hacer tres cortes con unas tijeras y acabar de fermentar.
- Cocer a 180 °C durante unos 30 minutos con el tiro abierto.



Trenza de Pascua con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	1,600 kg
Huevo	1,000 kg
Azúcar	0,700 kg
AROMA CANELA	0,050 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	4,000 kg
Total	20,050 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir piezas de 0,150 kg, formar barras y dejar reposar unos minutos.
- Trenzar tres barras, formar un anillo y colocar en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, pintar con huevo y colocar un huevo cocido coloreado (opcional).
- Volver a pintar con huevo y cocer a 200 °C durante unos 30 minutos con el tiro abierto.



Trenzas de brioche con jengibre con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 8 piezas

Masa

Harina de trigo	2,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,400 kg
Zanahoria rallada	0,600 kg
Mantequilla	0,300 kg
Huevo	0,200 kg
Azúcar	0,140 kg
PASTA JENGIBRE	0,120 kg
TRISAN	0,020 kg
Levadura	0,140 kg
Agua (aprox.)	0,280 kg
Total	4,200 kg

Glaseado

Glasa	0,840 kg
AROMA RON EUROPA	0,005 kg
Agua	0,120 kg
Total	0,965 kg

- Mezclar los ingredientes y hervir durante 2 – 3 minutos.

Pistachos troceados	0,080 kg
ZANAHORIAS DE MAZAPÁN	aprox. 24 unidades

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir piezas de 0,130 kg, formar barras y dejar reposar unos minutos.
- Trenzar cuatro barras y colocar las piezas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, pintar con huevo y dejar secar a temperatura ambiente.
- Cocer a 180 °C durante unos 25 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Glasear y decorar al gusto.



Cruzar cada dos barras, de modo que una quede por debajo y, la otra, por encima de la otra.



Colocar cada barra inferior encima de la superior cuatro veces.



Repetir el proceso anterior en sentido opuesto.



Con cuidado, colocar los extremos de las barras debajo de la pieza.



