

# Recetario

## MELLA KÄSE ROYAL



# Pastel de queso clásico

## con MELLA KÄSE ROYAL

Receta para 2 moldes de 28 cm Ø

### Masa base de queso

Queso tipo quark*	1,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,600 kg
Huevo	0,500 kg
<u>Leche o agua (aprox.)</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	3,600 kg

\* Si se emplea un queso más graso, utilizar agua o leche desnatada.

### Proceso de elaboración

- Laminar las bases de pasta brisa al número 3 y colocarlas en el molde cubriendo hasta el borde o solamente la base.
- Cocer ligeramente la base.
- Batir brevemente los ingredientes de la masa de queso a temperatura ambiente hasta conseguir una masa uniforme.
- Repartir la masa entre dos moldes de 28 cm Ø y cocer.
- Cocer a 190 °C aprox. unos 55 – 60 minutos.
- Transcurridos 30 minutos de la extracción del horno, girar sobre rejilla para enfriar.

### Pastel de queso clásico

- Repartir 1,800 kg de masa de queso por molde, alisar, pintar ligeramente con huevo y cocer.

### Pastel de queso con melocotón

- Repartir 1,000 kg de masa de queso por molde.
- Poner 0,200 kg de finas rodajas de melocotón en almíbar en forma de abanico.
- Posteriormente cubrir con 0,800 kg de masa de queso y alisar, espolvorear con 0,100 kg de *streusel* y cocer.

### Pastel de queso con cerezas

- Repartir 1,000 kg de masa de queso por molde.
- Poner 0,200 kg de cerezas confitadas.
- Posteriormente cubrir con 0,800 kg de masa de queso y alisar, espolvorear con 0,100 kg de *streusel* y cocer.

RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

### Pastel de queso con pasas

- Incorporar y mezclar suavemente 0,100 kg de pasas (si se desea, maceradas con ron o coñac) por 1,800 kg de masa de queso.
- Repartir la masa en el molde, pintar ligeramente con huevo y cocer.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

# Tarta de queso y nueces

## con MELLA MUFFIN y MELLA KÄSE ROYAL

Receta para 1 molde de 28 cm Ø

### Base de nueces

MELLA MUFFIN	0,200 kg
Aceite vegetal	0,066 kg
Huevo	0,100 kg
Agua	0,036 kg
AROMAPASTE NUECES	0,004 kg
Nueces	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>0,446 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con pala durante 3 minutos a velocidad media.
- Dosificar toda la masa en un molde de 28 cm Ø.
- Precocer a 180 °C durante 15 minutos.

### Masa de queso

Queso tipo quark*	0,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,200 kg
Huevo	0,170 kg
Agua o leche	0,340 kg
<b>Total</b>	<b>1,210 kg</b>

\* Si se emplea un queso más graso, utilizar agua o leche desnatada.

### Proceso de elaboración

- Atemperar todos los ingredientes y mezclarlos en batidora con varillas durante 5 minutos a velocidad media.
- Dosificar toda la masa encima de la base de nueces (precocida previamente).
- Cocer todo el conjunto a 180 °C durante 45 – 50 minutos.
- Dejar enfriar la tarta y desmoldar.
- Pintar con NAPPAGE NEUTRO.
- Decorar con nueces.



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
 Parc Tecnològic del Vallès  
 C/Argenters 4, Edif. 2., bajos  
 Apartado de correos 251  
 08290 Cerdanyola del Vallès  
 ESPAÑA  
 Tel.: +34 93 594 69 00  
 Fax: +34 93 691 67 00  
 info@ireks-iberica.com  
 www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

# Tarta de queso y brownie

## con MELLA CHOCO MUFFIN y MELLA KÄSE ROYAL

Receta para 1 molde de 28 cm Ø

### Base de brownie

MELLA CHOCO MUFFIN	0,300 kg
Aceite de girasol	0,090 kg
Miel	0,060 kg
Huevo	0,130 kg
<b>Total</b>	<b>0,580 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con pala durante 3 minutos a velocidad media.
- Dosificar toda la masa en un molde de 28 cm Ø.
- Precocer a 180 °C durante 15 minutos.

### Masa de queso

Queso tipo quark*	0,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,200 kg
Huevo	0,170 kg
Agua o leche	0,340 kg
<b>Total</b>	<b>1,210 kg</b>

\* Si se emplea un queso más graso, utilizar agua o leche desnatada.

### Proceso de elaboración

- Atemperar todos los ingredientes y mezclarlos en batidora con varilla durante 5 minutos a velocidad media.
- Dosificar toda la masa encima de la base de brownie, precocida previamente.
- Cocer todo el conjunto a 180 °C durante 45 – 50 minutos.
- Dejar enfriar la tarta y desmoldear.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

# Tarta de queso y chocolate

## con MELLA KÄSE ROYAL y 33 DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa base de queso de chocolate

Queso tipo quark*	0,850 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,950 kg
Huevo	0,550 kg
Agua	1,300 kg
CREME DE CACAO	0,100 kg
SCHOKOLADINO	0,150 kg
Nata, montada	0,950 kg
<b>Total</b>	<b>4,850 kg</b>

\* Si se emplea un queso más graso, sustituir 0,200 kg por la misma cantidad de leche.

### Proceso de elaboración

- Laminar las bases de pasta brisa al número 4 y colocarlas en las bandejas cubriendo todo el fondo.
- Cocer ligeramente las bases.
- Mezclar el queso tipo quark con MELLA KÄSE ROYAL, el huevo y el agua hasta conseguir una masa uniforme.
- Mezclar CREME DE CACAO y SCHOKOLADINO fundidos con la masa de queso.
- Añadir la nata montada y mezclar delicadamente todos los ingredientes.
- Repartir y alisar uniformemente 3,000 kg de masa por bandeja.
- Espolvorear con 0,400 kg de *streusel*.
- Hornear a 190 °C durante unos 55 – 60 minutos sin vapor.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

IREKS

# Eierschecke\*

## con MELLA KÄSE ROYAL

\* Postre típico de los estados alemanes de Sajonia y Turingia. Es un pastel formado por 3 capas: masa abriochada, tarta de queso y Schecke (capa superior hecha de crema de mantequilla con huevo y que da nombre al postre).

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa base

Harina de trigo	0,600 kg
MELLA HEFEPROFI	0,125 kg
Mantequilla	0,075 kg
Huevo	0,060 kg
Azúcar	0,050 kg
Levadura	0,040 kg
Agua (aprox.)	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,200 kg</b>

### Masa de queso

Queso tipo quark*	1,600 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,700 kg
Huevo	0,500 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
<b>Total</b>	<b>4,000 kg</b>

\* Si se emplea un queso más graso, sustituir 0,200 kg por la misma cantidad de agua.

- Batir los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa uniforme.

### Masa de Eierschecke

MELLA CREM ESPECIAL	0,350 kg
Mantequilla, blanda	0,300 kg
Yema de huevo	0,200 kg
Agua	0,650 kg
Clara de huevo	0,300 kg
Azúcar	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>1,900 kg</b>

- Batir MELLA CREM ESPECIAL, la mantequilla, la yema de huevo y el agua.
- Montar la clara de huevo con el azúcar a punto de nieve.
- Mezclar los dos batidos delicadamente.

RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

### Proceso de elaboración

- Amasar la masa de la base hasta obtener una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Pesar piezas de 0,600 kg y formar piezas alargadas.
- Dejar reposar unos 10 minutos.
- Extender en las bandejas cubriendo toda la base.
- Fermentar unos 40 minutos.
- Repartir uniformemente 2,000 kg de masa de queso. Si se desea, se pueden poner cerezas o pasas maceradas en el centro.
- Cubrir cada bandeja con 0,950 kg de masa de Eierschecke.
- Hornear a 190 °C durante unos 50 – 55 minutos sin vapor.
- La temperatura interna tiene que ser de 82 – 84 °C.
- Una vez horneada y en caliente, espolvorear la Eierschecke ligeramente con azúcar en grano.



RECETAS

33 à la  
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

**IREKS**

# Espigas de queso con MELLA KÄSE ROYAL

Receta para 5 bandejas de 60 x 20 cm

## Masa base

Harina de trigo	3,000 kg
MELLA HEFEPROFI	0,600 kg
Mantequilla	0,450 kg
Huevo	0,300 kg
Azúcar	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	1,250 kg
<b>Total</b>	<b>6,000 kg</b>

## Masa de queso

Queso tipo quark*	2,200 kg
MELLA KÄSE ROYAL	1,000 kg
Huevo	0,650 kg
Agua (aprox.)	1,100 kg
<b>Total</b>	<b>4,950 kg</b>

\* Si se emplea un queso más graso, sustituir 0,200 kg por la misma cantidad de agua.

## Proceso de elaboración

- Amasar la masa base hasta obtener una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Pesar piezas de 0,600 kg y formar piezas alargadas.
- Dejar reposar unos 10 minutos.
- Laminar rectángulos de 50 cm de ancho al número 2,5 de grosor.
- Cubrir y alisar con 0,500 kg de masa de queso dejando 2 cm libres en el borde inferior.
- Enrollar y poner dos piezas alargadas en cada bandeja (engrasada previamente con SEPA-WAX).
- Cortar en espiga con tijera separando las piezas.
- Fermentar unos 40 minutos.
- Hornear a 190 °C durante unos 30 – 35 minutos sin vapor.
- Tras hornear, pintar primero con NAPPAGE ALBARICOQUE y encima con BLITZ FONDANT.



RECETAS

33 à la  
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

**IREKS**

# Coronas de queso con MELLA KÄSE ROYAL

## Masa base

Harina de trigo	2,000 kg
MELLA HEFEPROFI	0,400 kg
Mantequilla	0,300 kg
Huevo	0,200 kg
Azúcar	0,150 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>0,750 kg</u>
Total	3,950 kg

## Masa de queso

Queso tipo quark*	2,000 kg
MELLA KÄSE ROYAL	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	4,600 kg

\* Si se emplea un queso más graso, sustituir 0,200 kg por la misma cantidad de agua.

## Proceso de elaboración

- Amasar la masa base hasta obtener una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Laminar al número 3,5.
- Cortar triángulos de 16 cm por lado.
- Dosificar en el centro 0,025 kg (aprox.) de masa de queso.
- Doblar las esquinas hasta el centro y presionar fuertemente.
- Poner encima un “botón” de la masa de queso (también se puede emplear crema de amapola, avellana, etc.).
- Decorar con frutas confitadas (ciruelas, cerezas, albaricoque, etc.).
- Espolvorear con *streusel*.
- Fermentar unos 40 minutos.
- Hornear a 190 °C durante unos 12 – 14 minutos sin vapor.
- Una vez horneados, pintar con mantequilla y azúcar o con NAPPAGE ALBARICOQUE y espolvorear con azúcar en polvo.



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

**IREKS**

RECETAS

# Pizza dulce de queso con MELLA KÄSE ROYAL

Receta para 5 tartas de 50 cm Ø

## Masa base

Harina de trigo	2,000 kg
MELLA HEFEPROFI	0,400 kg
Mantequilla	0,300 kg
Huevo	0,200 kg
Azúcar	0,150 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	0,800 kg
<b>Total</b>	<b>4,000 kg</b>

## Crema de yogur

Yogur	3,400 kg
Queso cremoso	1,000 kg
MELLA KÄSE ROYAL	1,800 kg
Huevo	1,350 kg
Agua (aprox.)	2,450 kg
<b>Total</b>	<b>10,000 kg</b>

- Batir los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa uniforme.

## Proceso de elaboración

- Amasar la masa base hasta obtener una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Pesar piezas de 0,800 kg y bolear.
- Dejar reposar unos 10 minutos.
- Formar piezas redondas de 50 cm Ø y colocarlas en bandejas.
- Con una manga pastelera poner encima círculos de mermelada o de POWERFÜLLUNG NEUTRO con AROMAPASTES de fruta.
- Hacer el dibujo de estrella con un cuchillo.
- Fermentar unos 40 minutos.
- Hornear a 190 °C durante unos 20 – 25 minutos sin vapor.



RECETAS

33 à la  
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**



**33** à la  
**Dreidoppel**

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edif. 2. baixos  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
E-mail: [info@ireks-iberica.com](mailto:info@ireks-iberica.com)  
[www.ireks-iberica.com](http://www.ireks-iberica.com)

  
**IREKS**