

Recetario

MELLA

CHOCO MUFFIN

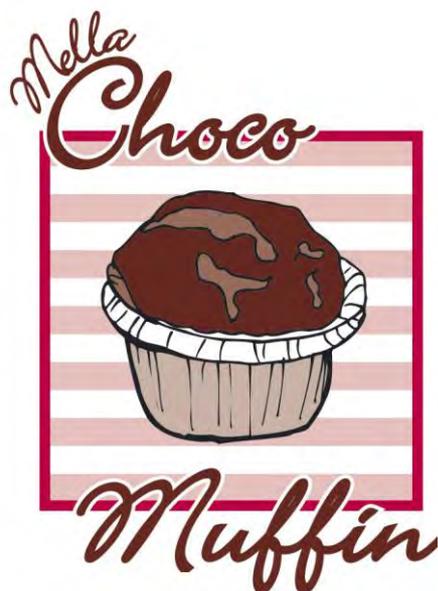


MELLA CHOCO MUFFIN:

Selección de recetas

Índice de elaborados

- 1/ Brownies
- 2/ Cupcakes y muffins de Pascua
- 4/ Muffin Pops
- 5/ Surtido de muffins
- 7/ Tulipa de triple chocolate
- 8/ Selva Negra
- 9/ Tarta Sacher



ÍNDICE

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
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

Brownies

con MELLA CHOCO MUFFIN

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite de girasol	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Nueces	0,100 kg
Total	1,560 kg

Si se desea elaborar brownies con trozos de chocolate, sustituir las nueces por 200 g de perlas de chocolate negro y seguir el proceso habitual.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las nueces) durante 3 minutos.
- Añadir las nueces y mezclar 1 minuto más.
- Dosificar la masa en un molde de 60 x 20 cm (la receta está adecuada para uno).
- Cocer a 180 °C durante unos 35 minutos.
- Dejar enfriar.
- Bañar con una fina capa de SCHOKOLADINO y "peinar".
- Cortar las porciones del tamaño deseado.



Cupcakes y muffins de Pascua

con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Masa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,340 kg
Agua	0,160 kg
Total	2,000 kg

Crema de mantequilla base

BLANCOLADINO o SCHOKOLADINO a 30 °C	0,600 kg
Mantequilla (blanda)	0,600 kg
Crema pastelera (con LA VÉNUM)	0,350 kg
Total	1,550 kg

- Se puede aromatizar con las Pastas para pastelería de 33 DREIDOPPEL.
- Mezclar los ingredientes y batir ligeramente.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 3 minutos.
- Dosificar la masa en cápsulas, llenando hasta la mitad.
- Cocer a 180 – 190 °C con el tiro cerrado unos 20 – 25 minutos.
- Una vez cocidos, dejar enfriar.
- Cubrir las cápsulas cocidas con la crema de mantequilla y decorar al gusto.



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
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

Masa base para muffins

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,250 kg
Total	1,950 kg

Muffins de varios sabores

Masa base para muffins	0,500 kg
Pastas para pastelería 33 DREIDOPPEL*	según receta

* Fresa, frambuesa, plátano, mocca, nuez, etc.

Masa base para muffins de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,930 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 3 minutos.
- Dosificar la masa llenando ¾ partes de las cápsulas.
- Cocer a 200 °C. Transcurridos 3 minutos, aplicar vapor y acabar de hornear con el tiro cerrado unos 18 minutos.
- Dejar enfriar y cubrir con SCHOKOLADINO, BLANCOLADINO o bien con BLITZ FONDANT coloreado (este producto se puede aplicar también con la pieza caliente).
- Decorar con motivos de Pascua.



IREKS IBERICA, S.A.
 Parc Tecnològic del Vallès
 C/Argenters 4, Edificio 2
 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



Muffin Pops

con MELLA MUFFIN y MELLA CHOCO MUFFIN

Masa blanca

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Aceite vegetal	0,175 kg
Huevo	0,125 kg
Agua	0,085 kg
Total	0,885 kg

- También se puede aromatizar con las Pastas para pastelería de 33 DREIDOPPEL.

Masa de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,180 kg
Aceite vegetal	0,175 kg
Agua	0,110 kg
Total	0,965 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes en batidora a 1ª velocidad durante 3 minutos.
- Dosificar la masa en la mitad inferior de los moldes de silicona hasta 5 mm aprox. del borde.
- Para los marmolizados, combinar las dos masas.
- Cocer a 160 °C durante unos 15 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.
- Calentar SCHOKOLADINO y BLANCOLADINO hasta los 45 °C. Se puede colorear BLANCOLADINO.
- Insertar un palito con la punta bañada en la crema deseada y congelar.
- Una vez frío, bañar y decorar al gusto.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
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

Surtido de muffins

con MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Masa base para muffins

MELLA MUFFIN	10,000 kg
Huevo	3,500 kg
Aceite vegetal	3,500 kg
Agua	2,500 kg
Total	19,500 kg

Masa base para muffins de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	10,000 kg
Huevo	3,500 kg
Aceite vegetal	3,600 kg
Agua	2,200 kg
Total	19,300 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 3 minutos.
- Añadir el relleno y la PASTA deseados y mezclar, escudillar la masa en cápsulas y hornear a 200 °C, bajando a 190 °C.
- Transcurridos 3 minutos, aplicar vapor (solo en MELLA MUFFIN) y hornear con el tiro cerrado unos 20 minutos en total.

Muffin de mandarina y canela

Masa base para muffins	1,000 kg
PASTA MANDARINA	0,050 kg
Total	1,050 kg

Decoración:

Azúcar	0,300 kg
AROMA CANELA	0,005 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.
- Decorar abundantemente los muffins y hornear.

Muffin de plátano y chocolate

Masa base para muffins	1,000 kg
Drops de chocolate	0,150 kg
PASTA PLÁTANO	0,060 kg
Total	1,210 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.
- Hornear, dejar enfriar y decorar al gusto.

Muffin de manzana

Masa base para muffins	1,000 kg
PASTA MANZANA	0,050 kg
Total	1,050 kg



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
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

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.
- Dosificar la masa llenando $\frac{3}{4}$ partes de las cápsulas.
- Con una manga, inyectar 20 g de FRUCHTBACK MANZANA.
- Hornear, dejar enfriar y decorar al gusto.

Muffin de nueces y panettone

Masa base para muffins	1,000 kg
Nueces troceadas	0,100 kg
AROMA PANETTONE	0,005 kg
Total	1,105 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.
- Hornear, dejar enfriar y decorar al gusto.

Muffin de doble chocolate

Masa base para muffins de chocolate	1,000 kg
Drops de chocolate con leche	0,150 kg
Total	1,150 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.
- Hornear, dejar enfriar y decorar al gusto.

Muffin de triple chocolate

Masa base para muffins de chocolate	1,000 kg
Drops de chocolate blanco	0,080 kg
Drops de chocolate con leche	0,080 kg
Total	1,160 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.
- Hornear, dejar enfriar y decorar al gusto.



IREKS IBERICA, S.A.
 Parc Tecnològic del Vallès
 C/Argenters 4, Edificio 2
 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



Tulipa de triple chocolate

con MELLA CHOCO MUFFIN

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,930 kg

- Mezclar con la masa un 5% de drops de chocolate negro, un 5% de chocolate con leche y un 5% de chocolate blanco (los chocolates tienen que ser estables al horno).

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Mezclar los 3 chocolates.
- Dosificar la masa en los moldes y cocer a 200 °C con el tiro cerrado.
- Transcurridos 3 minutos, aplicar un poco de vapor y acabar de cocer a 190 °C unos 32 minutos más (35 minutos en total).



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
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

Selva Negra

con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Masa de bizcocho de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Aceite vegetal	0,360 kg
Huevo	0,350 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,930 kg

- Mezclar los ingredientes a 1ª velocidad durante 3 minutos.

Mousse de Kirschwasser (aguardiente de cereza)

Nata montada con azúcar	1,000 kg
Solución SANETT (2:1 agua - SANETT)	0,120 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,060 kg
Total	1,180 kg

Proceso de elaboración

- Dosificar 0,310 kg de masa en cada molde de teflón.
- Cocer a 180 °C durante unos 30 minutos y dejar enfriar.
- Mezclar la solución SANETT con PASTA KIRSCHWASSER y una ¼ parte de la nata.
- Mezclar delicadamente el resto de la nata.
- Cubrir el centro de la pieza con PARADISO CEREZA.
- Con una manga pastelera, poner “botones” de mousse.
- Decorar al gusto.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
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 Sacher

con MELLA CHOCO MUFFIN

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

Relleno de albaricoque

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,050 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,800 kg

Relleno de frambuesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA FRAMBUESA	0,030 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,530 kg

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes durante 3 minutos.
- Dosificar la masa en un molde de 60 x 20 cm (la receta está adecuada para un molde).
- Cocer a 180 °C durante unos 40 minutos y dejar enfriar.
- Hacer dos cortes transversales y rellenar con el relleno deseado.
- Cubrir con el mismo relleno y alisar.
- Bañar con SCHOKOLADINO.
- Cortar las porciones del tamaño deseado.
- Decorar al gusto.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
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, Edificio 2
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
www.ireks-iberica.com


IREKS