

# Recetario

# MELLA

# CHOCO MUFFIN

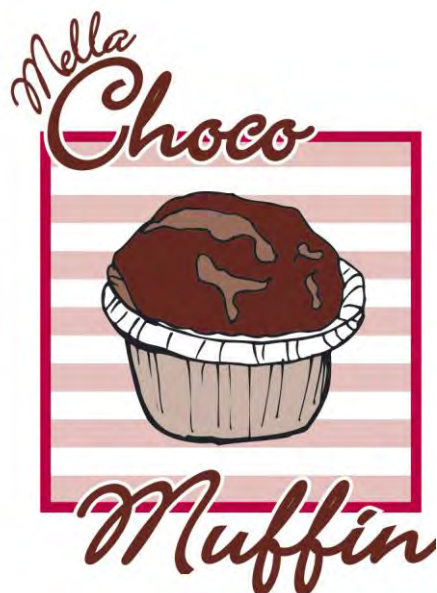


# MELLA CHOCO MUFFIN:

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
<hr/> Total	<hr/> 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
<b>Total</b>	<b>2,000 kg</b>

### 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
<b>Total</b>	<b>1,550 kg</b>

- 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.



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

Masa base para muffins

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

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
<b>Total</b>	<b>1,930 kg</b>

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
<b>Total</b>	<b>19,500 kg</b>

### 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
<b>Total</b>	<b>19,300 kg</b>

### 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
<b>Total</b>	<b>1,050 kg</b>

### 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
<b>Total</b>	<b>1,210 kg</b>

- 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
<b>Total</b>	<b>1,050 kg</b>





- 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
<b>Total</b>	<b>1,105 kg</b>

- 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
<b>Total</b>	<b>1,150 kg</b>

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
<b>Total</b>	<b>1,160 kg</b>

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
<b>Total</b>	<b>1,930 kg</b>

- 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
<b>Total</b>	<b>1,930 kg</b>

- 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
<b>PASTA KIRSCHWASSER</b>	<b>0,060 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,180 kg</b>

### 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.



# 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](mailto:info@ireks-iberica.com)  
[www.ireks-iberica.com](http://www.ireks-iberica.com)

  
**IREKS**