

Recetario

MELLA MUFFIN



MELLA MUFFIN:

Selección de recetas

Índice de elaborados

- 1/ Bandolinos de San Valentín
- 2/ Bandolinos de Pascua
- 3/ Cake con drops de chocolate y cerezas amarena
- 4/ Cake de manzana
- 5/ Cake de manzana y nueces
- 6/ Cake de piña colada
- 7/ Cake de spekulatius y sésamo
- 8/ Cake de zanahoria
- 9/ Casitas de Pascua
- 10/ Casitas de Navidad
- 11/ Cupcakes variados
- 12/ Cupcakes y muffins de Pascua
- 14/ Cupcakes y muffins de Halloween
- 16/ Cupcakes y muffins de Navidad
- 19/ Los 3 Muffins Magos
- 21/ Muffins de cereales
- 22/ Surtido de muffins
- 24/ Surtido de tulipas
- 26/ Piccos de Pascua
- 28/ Cantucci
- 29/ Muffin Pops

ÍNDICE



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

Bandolinos de San Valentín con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
PASTAROM FRESA	0,010 kg
AROMA AGUA DE ROSAS	0,004 kg
Agua	0,170 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,014 kg

Baño de chocolate rosa

BLANCOLADINO	1,000 kg
PASTAROM FRESA	0,004 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,004 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 3 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- Dosificar 70 g de masa en cada hueco del molde de silicona.
- Hornear a 180 °C con el tiro cerrado unos 20 minutos.
- Desmoldar y enfriar.

Proceso de decoración

- Calentar BLANCOLADINO hasta los 40 °C y añadir PASTAROM FRESA, mezclando hasta homogeneizar el color.
- Recubrir los bandolinos con el baño de chocolate rosa.
- Rayar las piezas con un cornete con BLANCOLADINO.
- Decorar al gusto con motivos de San Valentín.



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

Bandolinos de Pascua

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Masa de mantequilla

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla fluida	0,380 kg
Agua	0,170 kg
Total	2,050 kg

Masa de chocolate

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla fluida	0,345 kg
CREME DE CACAO	0,060 kg
Agua	0,125 kg
Total	2,030 kg

Recubrimiento

BLANCOLADINO
SCHOKOLADINO

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de cada masa por separado durante 3 minutos a 1ª velocidad hasta obtener una masa homogénea.
- Dosificar 70 g de masa en cada molde de silicona y hornear.
- Para los marmoleados, combinar las dos masas y mezclarlas con una cucharilla.
- Hornear a 175 °C con el tiro cerrado unos 25 minutos.
- Desmoldar y dejar enfriar.

Proceso de decoración

- Calentar BLANCOLADINO y SCHOKOLADINO hasta los 45 °C y bañar los bandolinos.
- Recubrir los bandolinos con una de las coberturas; antes de que se seque, decorar con la cobertura del color opuesto o con almendra fileteada.
- Decorar al gusto con motivos de Pascua.



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

Cake con drops de chocolate y cerezas amarena con MELLA MUFFIN

Receta para 10 moldes de 16 cm Ø

MELLA MUFFIN	1,600 kg
Huevo	0,800 kg
Aceite vegetal	0,480 kg
Agua	0,200 kg
<hr/>	
Drops de chocolate	0,250 kg
Total	3,330 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate) en batidora con pala y a velocidad media durante 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Poco antes de finalizar el amasado, añadir los drops de chocolate.
- Extender 0,350 kg de masa en cada molde y espolvorear con 0,100 kg de cerezas amarena y 0,050 kg de *streusel*.
- Hornear a 180 °C durante 25 – 30 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C).
- Una vez frío, cubrir el cake con azúcar glas.



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

Cake de manzana

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
PASTA MANZANA	0,080 kg
Agua	0,192 kg
Total	2,472 kg

Azúcar de canela

Azúcar moreno en grano	0,200 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Agua	unas gotas
Total	0,203 kg

- Mezclar con las manos hasta obtener una textura terrosa.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Extender toda la masa en un molde de 60 x 20 cm.
- Inyectar 40 botones (4 x 10) de FRUCHTBACK MANZANA.
- Esparcir almendra fileteada o piñones sobre la masa.
- Espolvorear abundantemente con el azúcar de canela.
- Cocer a 180 °C durante 45 – 50 minutos.



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

Cake de manzana y nueces con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Masa de nueces

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Nueces	0,075 kg
PASTA NUECES	0,010 kg
<u>Agua</u>	<u>0,085 kg</u>
Total	1,085 kg

Masa de manzana

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
PASTA MANZANA	0,050 kg
<u>Agua</u>	<u>0,120 kg</u>
Total	1,545 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa de nueces durante unos 3 minutos.
- Extender con una manga pastelera toda la masa de nueces en un molde rectangular de 60 x 20 cm.
- Mezclar los ingredientes de la masa de manzana durante unos 3 minutos.
- Extender con una manga pastelera toda la masa de manzana sobre la primera masa.
- Inyectar FRUCHTBACK MANZANA entre las dos masas.
- Cocer a 180 °C durante 50 – 60 minutos.
- Pintar abundantemente con gelatina y decorar con gotas de BLITZ FONDANT y nueces.



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

Cake de piña colada

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Masa de coco

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,166 kg
AROMA COCO	0,100 kg
Agua	0,125 kg
Total	1,141 kg

Masa de piña

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
PASTA PIÑA	0,075 kg
Agua	0,125 kg
Total	1,575 kg

Gelatina de ron

NAPPAGE NEUTRO	0,250 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,025 kg
Agua	0,200 kg
Total	0,475 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- En un molde de 60 x 20 cm cubrir la base con la masa de coco.
- Con una manga pastelera, cubrir con la masa de piña.
- Escurrir y trocear la piña confitada de una lata de ½ kg.
- Esparcir uniformemente sobre la masa.
- Cocer a 180 °C durante unos 50 minutos.
- Pintar con la gelatina y decorar con coco rallado.



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

Cake de spekulativus y sésamo con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Sésamo tostado sin piel	0,150 kg
AROMA SPEKULATIVUS CLARO	0,006 kg
Agua	0,125 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,081 kg

Topping

Sésamo blanco sin piel	0,060 kg
BIENETTA	0,030 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,090 kg

- Mezclar el topping a mano.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de horno de 60 x 20 cm.
- Espolvorear con el topping.
- Cocer a 180 °C unos 40 minutos.
- Una vez frío, cortar piezas individuales.



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

Cake de zanahoria

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

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
AROMA LEBKUCHEN*	0,006 kg
Total	2,426 kg

* Aroma de mezcla de especias.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de horno de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 60 minutos.
- Cubrir con BLITZ FONDANT y decorar con pequeñas zanahorias de mazapán.



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

Casitas de Pascua

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

MELLA MUFFIN	1,800 kg
Huevo	0,900 kg
Aceite vegetal	0,600 kg
TRISAN	0,012 kg
Agua	0,300 kg
<hr/> Total	<hr/> 3,612 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a 1ª velocidad durante 3 minutos.
- Repartir la masa en los moldes cuadrados de 8 piezas "IREKS" (aprox. 450 g por molde).
- Cocer a 180 °C durante 50 minutos.
- Una vez fríos, bañar con BLANCOLADINO o SCHOKOLADINO.
- Para el tejado de chocolate, templar la cobertura y hacer placas sobre una plantilla en forma de tejado (se puede comprar en tiendas de maquetismo).
- Colocar el tejado sobre el cake y decorar con motivos de Pascua.



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

Casitas de Navidad

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,750 kg
Aceite vegetal	0,525 kg
Nueces troceadas o pasas maceradas	0,300 kg
AROMA PANETTONE	0,015 kg
Agua	0,250 kg
Total	3,340 kg

Tejado de crocant

BIENETTA	0,300 kg
Almendras laminadas tostadas	0,300 kg
Total	0,600 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa (excepto las nueces) en batidora con pala a 1ª velocidad durante 3 minutos.
- Repartir la masa en los moldes cuadrados de 8 piezas "IREKS" (aprox. 410 g por molde).
- Cocer a 180 °C durante 50 minutos.
- Una vez fríos, bañar con BLITZ FONDANT, BLANCOLADINO o SCHOKOLADINO
- Para el tejado de crocant, mezclar los ingredientes y hornear a 180 °C. Al salir del horno en caliente, cortar y colocar encima de un molde triangular. Si se desea un tejado de chocolate, templar cobertura y hacer placas sobre una plantilla en forma de tejado (se puede comprar en tiendas de maquetismo).
- Colocar el tejado sobre el cake y acabar de decorar.



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

Cupcakes variados

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

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

- Mezclar los ingredientes y batir ligeramente.
- Se puede saborizar o dar color con las gamas Pastas para pastelería o Pastarom de 33 DREIDOPPEL.

Proceso de elaboración

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

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 VÉNUS)	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 de 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



Cupcakes y muffins de Halloween con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Masa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,450 kg
Agua	0,450 kg
Total	1,900 kg

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

Crema de mantequilla base

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

- Mezclar los ingredientes y batir ligeramente.
- Dar sabor y colorear con las gamas Pastas para pastelería o Pastarom o solo colorear con los colorantes 33 DREIDOPPEL.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 3 minutos.
- Dosificar la masa en cápsulas.
- Cocer a 180 – 190 °C con el tiro cerrado unos 20 minutos.
- Una vez cocidos, dejar enfriar.
- Cubrir las cápsulas cocidas con las cremas de mantequilla aromatizadas.
- Decorar con motivos de Halloween.



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

Muffins de varios sabores

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

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

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 3 minutos.
- Añadir el relleno y la Pasta para pastelería deseado y mezclar, escudillar 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.
- Una vez fríos, cubrir con BLANCOLADINO, SCHOKOLADINO o con fondant de colores (BLITZ FONDANT coloreado con colorantes 33 DREIDOPPEL).
- Decorar con motivos de Halloween.



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



Cupcakes y muffins de Navidad con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Masa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,450 kg
Agua	0,450 kg
Total	1,900 kg

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

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

- Mezclar los ingredientes y batir ligeramente.
- Dar sabor y colorear con las gamas Pastas para pastelería o Pastarom o solo colorear con los colorantes de 33 DREIDOPPEL.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 3 minutos.
- Dosificar la masa en cápsulas.
- Cocer a 170 – 180 °C con el tiro cerrado unos 20 minutos.
- Una vez cocidos, dejar enfriar.
- Cubrir las cápsulas cocidas con las cremas de mantequilla aromatizadas.
- Decorar con motivos navideños.



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

Ingredientes para los distintos muffins (por kg de masa)

Papa Noel

PASTA FRAMBUESA	0,040 kg
-----------------	----------

Árbol de Navidad

PASTA MANDARINA	0,030 kg
-----------------	----------

Muñeco de nieve

Pasas sultanas	0,100 kg
AROMA PANETTONE	0,050 kg
ZITRONAT*	
ORANGEAT*	

Stollen

Pasas sultanas	0,150 kg
AROMA CHRISTSTOLLEN	0,003 kg
ZITRONAT*	
ORANGEAT*	

* A partes iguales por kg de masa

Proceso de elaboración

- Batir los ingredientes durante 3 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- Añadir los aromas y Pastas para pastelería deseados y mezclar (también se pueden añadir al principio de la mezcla).
- Añadir la fruta y mezclar suavemente.
- Dosificar en los moldes 60 g de masa e introducir en el horno. Pasados 3 minutos, aplicar un poco de vapor y acabar de hornear con el tiro cerrado.
- Temperatura del horno: 200 °C, bajando a 180 °C.
- Tiempo de horneado: 18 minutos aprox. (la temperatura interna debe ser 94 °C).

Proceso de decoración

- Recubrir con BLITZ FONDANT coloreado con los colorantes 33 DREIDOPPEL según elaborado.
- Al salir del horno se pueden recubrir con BLITZ FONDANT frío. O una vez se hayan enfriado, recubrir con BLITZ FONDANT caliente a 80 °C.



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



- El muñeco de nieve y el Stollen se recubren una vez fríos con BLANCOLADINO.
- Decorar con glasa y chocolate a cornete, con sombreros, zanahorias de mazapán y motivos navideños.



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

Los 3 Muffins Magos

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

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

Ingredientes para los Reyes Magos (por kg de masa)

CREME DE CACAO <i>Baltasar</i>	0,050 kg
PASTA FRESA <i>Gaspar</i>	0,040 kg
PASTA CAMELO <i>Melchor</i>	0,030 kg

Proceso de elaboración

- Batir los ingredientes durante 3 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- Añadir los aromas deseados y mezclar (también se pueden añadir al principio de la mezcla).
- Añadir la fruta y mezclar suavemente.
- Dosificar en los moldes 60 g de masa e introducir en el horno. Pasados 3 minutos, aplicar un poco de vapor y acabar de hornear con el tiro cerrado.
- Temperatura del horno: 200 °C, bajando a 180 °C.
- Tiempo de horneado: 18 minutos aprox. (la temperatura interna debe ser 94 °C).

Proceso de decoración

Baltasar

- Una vez fríos, recubrir con SCHOKOLADINO.
- Para la barba, el pelo, los ojos, los labios, la nariz y el turbante, utilizar glasa real coloreada.
- Colocar una pluma de Pascua en el centro.

Gaspar

- Una vez fríos, recubrir con BLANCOLADINO ligeramente oscurecido con SCHOKOLADINO.
- Para la barba, el pelo, los ojos, los labios y la nariz, utilizar glasa real coloreada.
- Hacer pequeñas coronas con una corona de los roscones y colocar sobre el muffin.

Melchor

- Recubrir con BLITZ FONDANT coloreado con colorante ROJO CEREZA PLUS.
- Para la barba, el pelo, los ojos, los labios y la nariz, utilizar glasa real coloreada.
- Hacer pequeñas coronas con una corona de los roscones y colocar sobre el muffin.
- Al salir del horno se pueden recubrir con BLITZ FONDANT frío. O una vez se hayan enfriado, recubrir con BLITZ FONDANT caliente a 80 °C.



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

Muffins de cereales

con MELLA MUFFIN y CORN PEPP

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
CORN PEPP	0,200 kg
MELLA TRIEB	0,010 kg
Agua	0,250 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,910 kg

Topping para decorar

IREKS TOPPING	0,100 kg
BIENETTA	0,050 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,150 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora a 1ª velocidad unos 5 minutos.
- 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 unos 16 minutos más (19 minutos en total).



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



- 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
<u>AROMA PANETTONE</u>	<u>0,005 kg</u>
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
<u>Drops de chocolate con leche</u>	<u>0,150 kg</u>
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
<u>Drops de chocolate con leche</u>	<u>0,080 kg</u>
Total	1,160 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.
- Hornear, dejar enfriar 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



Surtido de tulipas

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Masa base de muffin

MELLA MUFFIN	10,000 kg
Huevo	3,500 kg
Aceite vegetal	3,500 kg
Agua	0,250 kg
Total	17,250 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 3 minutos.
- Añadir el relleno y la Pasta para pastelería deseados y mezclar, poner el batido en mangas, escudillar en las cápsulas y hornear a 200 °C, bajando a 180 °C.
- Transcurridos 5 minutos, aplicar vapor y hornear con el tiro cerrado unos 30 minutos más para las tulipas de 110 – 120 g.

Tulipa de nueces y panettone

Masa base de muffin	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.

Tulipa de latte macchiato

Masa base de muffin	1,000 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,005 kg
Total	1,005 kg

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

Tulipa de albaricoque

Masa base de muffin	1,000 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,005 kg
Total	1,005 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.
- Hornear, dejar enfriar 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

Tulipa de manzana y caramelo

Masa base de muffin	1,000 kg
<u>PASTA MANZANA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.
- Hornear, dejar enfriar e inyectar EISFLIP CREMA CARAMELO.
- 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

Piccos de Pascua

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Masa base de muffin

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,380 kg
Agua	0,170 kg
Total	2,050 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 minutos.
- Dosificar 0,350 kg de masa en cada molde de teflón y hornear a 175 °C durante unos 35 minutos.
- Desmoldar y dejar enfriar.

Receta Piccos de yema de Pascua

Yema

Huevo (peso con cáscara)	0,900 kg
Azúcar	0,800 kg
PASTAROM LIMÓN	0,009 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,001 kg
Total	1,710 kg

- Mezclar los ingredientes excepto PASTAROM LIMÓN.
- Cocer agitando constantemente hasta obtener una masa viscosa.
- Añadir PASTAROM LIMÓN y mezclar.
- Dejar enfriar sobre un tablero de acero inoxidable limpio y desinfectado.

Proceso de elaboración

- Con una manga pastelera, repartir una capa de yema y quemar con azúcar.
- Decorar con fruta fresca, almendra y motivos de Pascua.



Receta Piccos "Sara" de Pascua

Crema de mantequilla

Mantequilla (blanda)	0,500 kg
Crema pastelera (con LA VÉNUMS)	0,300 kg
Azúcar en polvo	0,100 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	0,003 kg
Total	0,903 kg

- Mezclar los ingredientes y batir durante 3 minutos.

Proceso de elaboración

- Con una manga pastelera, poner "botones" de crema de mantequilla y decorar con almendra fileteada tostada y motivos de Pascua.



33 à la Dreidoppel

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

Cantucci

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,400 kg
Harina de trigo	0,300 kg
Mantequilla	0,200 kg
Azúcar	0,060 kg
TRISAN	0,008 kg

Almendras crudas con piel	0,400 kg
Agua	0,100 kg
Total	2,468 kg

- Poner las almendras en remojo y dejarlas reposar durante 1 hora.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las almendras) a 1ª velocidad durante 1 – 2 minutos.
- Añadir las almendras y mezclar.
- Dejar reposar la mezcla en el frigorífico durante 1 hora.
- Dividir piezas de 0,350 kg y formar barras de 55 – 58 cm.
- Aplanar las barras y colocarlas en una bandeja, dejando suficiente separación entre ellas.
- Hornear a 180 – 190 °C durante unos 25 minutos.
- Dejar enfriar las barras. A continuación, cortar porciones de 1,5 cm de grosor, colocarlas en una bandeja y proceder al secado a 150 – 160 °C durante 20 – 25 minutos aprox.
- Embolsar los cantucci en bolsas de papel celofán transparente. Debidamente almacenados, los cantucci se mantienen perfectos un mínimo de 2 meses.



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



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
www.ireks-iberica.com


IREKS