RECEITAS

Mella Brioche

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



IREKS

MELLA BRIOCHE:
Seleção de receitas

1/ **Brioche de ananás e creme**
com MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

2/ **Brioche de frutos secos**
com MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

3/ **"Roscón de Reyes"**
com MELLA BRIOCHE e 33 DREIDOPPEL

4/ **Tranças de brioche**
com MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS e TRISAN

5/ **Caracóis com recheio de pão-de-ló**
com MELLA MUFFIN, MELLA BRIOCHE e 33 DREIDOPPEL

6/ **Brioche ao estilo francês**
com MELLA BRIOCHE

7/ **Caracóis com recheio de caramelo, chocolate e cereja**
com MELLA BRIOCHE, MELLA COOKIE, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

9/ **Caracóis com recheio de papoila e maçã**
com MELLA BRIOCHE, MELLA AMAPOLA e 33 DREIDOPPEL

11/ **Monkey bread**
com MELLA BRIOCHE

12/ **Coca de São João**
com MELLA BRIOCHE e 33 DREIDOPPEL

13/ **Bolo-rei**
com MELLA BRIOCHE e 33 DREIDOPPEL

14/ **Briochettes**
com MELLA BRIOCHE e TRISAN

15/ **Kouglof de alperce e chocolate**
com MELLA BRIOCHE e 33 DREIDOPPEL

16/ **Estrelas de primavera com frutas do bosque e morangos**
com MELLA BRIOCHE, MELLA COOKIE, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

Brioche de ananás e creme
com MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

Massa

MELLA BRIOCHE	4,000 kg
Manteiga	0,320 kg
Açúcar	0,240 kg
CITROPERL	0,030 kg
ORAPERL	0,030 kg
AROMA ANIS	0,025 kg
Levedura	0,200 kg
Água	1,700 kg
Total	6,545 kg

Ananás em calda C/S

Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Água	1,000 kg
Total	1,360 kg

- Com um batedor de claras, misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo. Reservar.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,060 kg ou do tamanho desejado.
- Pintar com ovo e fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 70% H.R.
- Depois de fermentadas, voltar a pintar as peças com ovo, colocar um disco de ananás em calda por cima e verter um ponto de creme no centro.
- Cozer a 180 – 190 °C durante cerca de 12 minutos.
- Retirar do forno, pulverizar com álcool de anis e decorar com framboesas.



Brioche de frutos secos
com MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

Massa

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Ovos	0,500 kg
Manteiga	0,250 kg
Levedura	0,250 kg
Água	2,250 kg
Total	8,250 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,002 kg
Água ou leite	1,000 kg
Total	1,354 kg

- Com um batedor de claras, misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

Recheio

Uvas passas	1,000 kg
Nozes	0,500 kg
Total	1,500 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 4,000 kg.
- Laminar uma “manta” com 4 mm de espessura, estender e alisar o creme pasteleiro e espalhar os frutos secos.
- Enrolar e cortar peças para colocá-las nas formas.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 200 °C (sem vapor) durante cerca de 30 minutos (segundo o tamanho das formas).



“Roscón de Reyes”
com MELLA BRIOCHE e 33 DREIDOPPEL

MELLA BRIOCHE	4,000 kg
Manteiga	0,320 kg
Açúcar	0,240 kg
CITROPERL	0,030 kg
ORAPERL	0,030 kg
AROMA ANIS	0,025 kg
Levedura	0,200 kg
Água	1,700 kg
Total	6,545 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Formar as peças em forma de argola, pintar com ovo e decorar a gosto.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 70% H.R.
- Pintar com ovo outra vez e polvilhar com açúcar granulado ligeiramente remolhado.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, cortar as peças e rechear a gosto.



Tranças de brioche
com MELLA BRIOCHE e TRISAN

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Açúcar	0,300 kg
TRISAN	0,025 kg
Levedura	0,350 kg
Água	2,200 kg
Manteiga	0,500 kg
Total	8,375 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a manteiga) até conseguir uma massa fina e elástica. Seguidamente, adicionar a manteiga e amassar até homogeneizar.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 10 – 15 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,150 kg.
- Formar barras, fazer uma trança e pintar com ovo.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 70% H.R.
- Pintar com ovo outra vez e polvilhar com açúcar granulado (opcional).
- Cozer a 205 – 210 °C durante 18 – 20 minutos.



Caracóis com recheio de pão-de-ló
com MELLA MUFFIN, MELLA BRIOCHE e 33 DREIDOPPEL

Massa de pão-de-ló

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Granulado de amêndoa	0,320 kg
PASTA AMÊNDOAS DE VIENA	0,016 kg
Água	0,240 kg
Total	2,276 kg

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante 3 minutos.

Massa de brioche

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Ovos	0,850 kg
Levedura	0,250 kg
Água	2,250 kg
Total	8,350 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 50 cm de largura.
- Estender uma camada fina de pão-de-ló e enrolar formando uma barra.
- Cortar medalhões com 2 cm de espessura, colocá-los em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 18 minutos.
- Depois de cozidos, pintar os caracóis com NAPPAGE NEUTRO e um fio de BLITZ FONDANT.



Brioche ao estilo francês
com MELLA BRIOCHE

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Ovos	2,000 kg
Açúcar	0,700 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	2,800 kg
Manteiga (mole)	2,500 kg
Total	18,400 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a manteiga) até conseguir uma massa fina e elástica. A meio da amassadura, adicionar a manteiga pouco a pouco.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg e deixar repousar cerca de 30 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg) e bolear.

Formas

- Colocar oito peças (0,480 kg) em formas para plum cake segundo o tamanho da forma.
- Fermentar durante 16 – 18 horas em câmara de fermentação a 7 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo e cozer a 135 °C durante 35 – 40 minutos.

Peças individuais

- Tirar 0,100 kg de massa de cada peça e formar uma bola. Depois, fazer um buraco no centro da peça e colocar a bola.
- Colocar as peças em formas individuais metálicas.
- Fermentar durante 16 – 18 horas em câmara de fermentação a 7 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo e cozer a 200 °C durante 15 minutos.



Caracóis com recheio de caramelo, chocolate e cereja

com MELLA BRIOCHE, MELLA COOKIE, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

Massa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Ovos	1,700 kg
Levedura	0,600 kg
Água (aprox.)	3,300 kg
Total	15,600 kg

Creme de caramelo

LA VÉNUS	0,600 kg
Ovos	0,400 kg
PASTA CARAMELO	0,030 kg
Água	1,000 kg
Total	2,030 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Crumble de chocolate

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,200 kg
Açúcar	0,050 kg
Cacau	0,050 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada.

Recheio de cereja

MARMORIA CEREJA AMARENA	2,880 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir peças de 4,000 kg.

Caracóis

- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 50 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio de caramelo deixando livre 1 cm na parte inferior, polvilhar com o crumble de chocolate e enrolar formando uma barra.
- Cortar medalhões com 2 cm de espessura, colocá-los em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (fermentar fresco).
- Dosear 0,040 kg de recheio de cereja no centro das peças e cozer a 200 °C durante 16 – 18 minutos.
- Depois de cozidos, aplicar uma camada fina de NAPPAGE NEUTRO e pintar com BLITZ FONDANT.

Tabuleiros de 60 x 20 cm

- Polvilhar cada tabuleiro com 0,100 kg de crumble, colocar doze caracóis e fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (fermentar fresco).
- Dosear 0,040 kg de recheio de cereja no centro das peças e cozer a 200 °C durante 20 – 22 minutos.
- Depois de cozidos, aplicar uma camada fina de NAPPAGE NEUTRO e pintar com BLITZ FONDANT.



Caracóis com recheio de papoila e maçã
com MELLA BRIOCHE, MELLA AMAPOLA e 33 DREIDOPPEL

Massa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Ovos	1,700 kg
Levedura	0,600 kg
Água (aprox.)	3,300 kg
Total	15,600 kg

Recheio de papoila

MELLA AMAPOLA	1,800 kg
Ovos	0,550 kg
Bolacha picada	0,350 kg
Água	1,350 kg
Total	4,050 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Recheio de maçã

FRUCHTBACK MAÇÃ	3,200 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir peças de 4,000 kg.

Caracóis

- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 50 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio de papoila deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar medalhões com 2 cm de espessura, colocá-los em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (fermentar fresco).
- Dosear 0,040 kg de recheio de maçã no centro das peças e cozer a 200 °C durante 16 – 18 minutos.
- Depois de cozidos, aplicar uma camada fina de NAPPAGE NEUTRO, pintar com BLITZ FONDANT e cobrir um dos lados com sucedâneo de chocolate.

Tabuleiros de 60 x 20 cm

- Polvilhar cada tabuleiro com 0,100 kg de crumble, colocar doze caracóis e fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (fermentar fresco).
- Dosear 0,040 kg de recheio de maçã no centro das peças e cozer a 200 °C durante 20 – 22 minutos.
- Depois de cozidos, aplicar uma camada fina de NAPPAGE NEUTRO, pintar com BLITZ FONDANT e cobrir um dos lados com sucedâneo de chocolate.



Monkey bread
com MELLA BRIOCHE

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Ovos	2,400 kg
Manteiga	1,650 kg
Açúcar	0,500 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	1,600 kg
Total	16,650 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Laminar uma “manta” com 10 mm de espessura e deixar arrefecer no congelador durante 30 minutos.
- Cortar tiras com 2 cm de largura, pintar com manteiga derretida e decorar com uma mistura de canela e açúcar mascavado.
- Cortar peças com 2 cm de espessura e colocá-las em formas (aros, de muffin, de coroa, etc.), pintar de novo com manteiga derretida e espalhar açúcar mascavado.
- Fermentar no frio a 10 °C durante 16 – 20 horas.
- Cozer a 200 °C durante 25 – 30 minutos.



Coca de São João
com MELLA BRIOCHE e 33 DREIDOPPEL

MELLA BRIOCHE	4,000 kg
Manteiga	0,600 kg
Ovos	0,500 kg
Açúcar	0,400 kg
CITROPERL	0,030 kg
ORAPERL	0,025 kg
AROMA ANIS	0,015 kg
Levedura	0,240 kg
Água (aprox.)	1,200 kg
Total	7,010 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças do tamanho desejado.
- Laminar e esticar as peças, pintá-las com maçapão diluído em água e aromatizado com PASTA AMÊNDOAS DE VIENA, decorar com frutas cristalizadas e polvilhar com pinhões.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 70% H.R.
- Polvilhar com açúcar e cozer a 190 – 200 °C (sem vapor) durante cerca de 20 minutos (segundo o tamanho da peça).



Bolo-rei
com MELLA BRIOCHE e 33 DREIDOPPEL

Massa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Manteiga (mole)	0,750 kg
Açúcar	0,500 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,200 kg
CITROPERL	0,050 kg
ORAPERL	0,050 kg
Levedura	0,750 kg
Água	4,200 kg
Total	16,500 kg

Recheio

Frutas cristalizadas picadas	2,500 kg
Sultanas	1,200 kg
Nozes em pedaços	1,000 kg
Alperces desidratados	0,600 kg
Vinho do Porto + aguardente	0,600 kg
Pinhões	0,400 kg
Cajus	0,400 kg
Total	6,700 kg

- Deixar macerar durante várias horas.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. Seguidamente, adicionar o recheio e misturar em velocidade lenta.
- Temperatura da massa: 25 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear peças do tamanho desejado e decorar a gosto.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 70% H.R.
- Cozer a 190 – 210 °C durante o tempo necessário segundo o tamanho da peça.
- Pintar com gelatina e decorar com amêndoa em palitos.



Briochettes
com MELLA BRIOCHE e TRISAN

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Açúcar	0,300 kg
TRISAN	0,025 kg
Levedura	0,300 kg
Água	2,100 kg
Manteiga	0,500 kg
Total	8,225 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a manteiga) até conseguir uma massa fina e elástica. Quando a massa seja homogénea, adicionar a manteiga em três vezes.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,060 kg.
- Repouso após bolear: 15 minutos.
- Formar os briochettes e colocá-los em tabuleiros.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo e polvilhar com açúcar granulado (opcional).
- Cozer a 200 – 210 °C durante 12 – 14 minutos.



Kouglof de alperce e chocolate
com MELLA BRIOCHE e 33 DREIDOPPEL

MELLA BRIOCHE	3,070 kg
Manteiga	0,185 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,015 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Levedura	0,230 kg
Água	1,230 kg
Alperces desidratados em pedaços	1,000 kg
Drops de chocolate	0,400 kg
Total	6,135 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto os alperces desidratados e os drops de chocolate) até conseguir uma massa fina e elástica. No final da amassadura, adicionar os alperces e os drops de chocolate e misturar.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 50 – 60 minutos.
- Dividir e bolear peças do tamanho desejado.
- Colocar as peças nas formas previamente lubrificadas e deixar fermentar até dobrar o seu volume.
- Cozer a 170 °C durante o tempo necessário segundo o tamanho da peça.
- Depois de cozidos, cobrir os kouglofs com manteiga clarificada e decorar com açúcar granulado.



Estrelas de primavera com frutas do bosque e morangos

com MELLA BRIOCHE, MELLA COOKIE, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

Receita para 180 peças

Massa

MELLA BRIOCHE	6,000 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	2,940 kg
Total	9,240 kg

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga/Margarina cremosa	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada.

Creme

Natas líquidas	2,000 kg
LA VÉNUS	1,400 kg
Água	2,000 kg
Total	5,400 kg

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até obter uma textura uniforme.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,500 kg e deixar repousar cerca de 10 minutos
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg) e bolear, colocar as peças em tabuleiros e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Aplainar as peças, marcar com o cortante com forma de estrela e virar as pontas de dentro para fora.
- Colocar as estrelas em tabuleiros e fermentar. Decorridas ¾ da fermentação, pintar com ovo e polvilhar com 0,010 kg de crumble no centro.
- Cozer a 200 °C durante 12 – 14 minutos.
- Depois de cozidas, pintar as estrelas com BLITZ FONDANT, adicionar 0,030 kg de creme em cada estrela com um saco de pasteleiro, decorar com a fruta e pintar com NAPPAGE NEUTRO (gelatina).



Marcar com o cortante com forma de estrela



Virar as pontas de dentro para fora



Polvilhar com 0,010 kg de crumble no centro



Pintar com BLITZ FONDANT



Adicionar 0,030 kg de creme em cada estrela



Decorar com a fruta e pintar com NAPPAGE NEUTRO









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