MELLA

Choux

todo um mundo
de sabores e possibilidades

33 à la Dreidoppel



IREKS

MELLA CHOUX é um mix a 100% para a elaboração de -entre outros- massa de choux, sonhos, éclaires, cornucópias e coscorões:

- *em poucos minutos,*
- *com um único produto.*

Os preparados com MELLA CHOUX têm:

- *um grande volume,*
- *um sabor e aroma muito agradável,*
- *e uma estrutura idêntica aos caseiros.*

MELLA CHOUX permite-nos economizar, uma vez que com um kilo de produto obtemos três kilos de massa.



Sonhos de vento

MELLA CHOUX	1,000 kg
AROMA ANÍS 33 DREIDOPPEL	0,030 kg
Água (40 – 50 ºC)	2,200 kg

Modo de emprego:

- Misturar os ingredientes em velocidade média durante 5 minutos.
- Fazer bolas de massa com uma colher ou tender com saco de pasteleiro.
- Fritar a 180 ºC cerca de 4 minutos.
- Passar por açúcar e canela.



Sonhos natalícios

sonhos

MELLA CHOUX	1,000 kg
Água (40 – 50 °C)	2,200 kg

sonhos de abóbora ou cenoura

MELLA CHOUX	0,500 kg
Puré de abóbora ou cenoura cozida	0,100 kg
Água (40 – 50 °C)	0,900 kg

sonhos com creme pasteleiro

MELLA CHOUX	1,000 kg
LA VÉNUS	0,100 kg
Água (40 – 50 °C)	2,500 kg

Modo de emprego:

- Misturar os ingredientes em velocidade média durante 5 minutos.
- Fazer bolas de massa com uma colher ou tender com saco de pasteleiro.
- Fritar a 180 °C cerca de 4 minutos.
- Passar por açúcar e canela.



Paris Brest
com frutos silvestres

MELLA CHOUX	0,500 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
Água (40 – 50 °C)	0,850 kg

Modo de emprego:

- Misturar os ingredientes em velocidade média durante 5 minutos.
- Tender com saco de pasteleiro em tabuleiros previamente untados com o desmoldante SEPA-WAX 500.
- Cozer a 220 °C durante 25 minutos (segundo o tamanho das peças).
- Rechear as peças de Paris Brest com natas e frutos silvestres.
- Decorar com açúcar em pó.



Rins e Éclaires

MELLA CHOUX	0,500 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
Água (40 – 50 ºC)	0,850 kg

Modo de emprego:

- Misturar os ingredientes em velocidade média durante 5 minutos.
- Tender com saco de pasteleiro em tabuleiros previamente untados com o desmoldante SEPA-WAX 500.
- Cozer a 220 ºC durante 25 minutos (segundo o tamanho das peças).
- Rechear as peças com diversos recheios.
- Cobrir com chocolate ou com natas.



Coscorões

MELLA CHOUX	0,300 kg
PASTA RON DE JAMAICA 33 DREIDOPPEL	0,010 kg
Água (40 – 50 ºC)	0,300 kg

Modo de emprego:

- Amassar os ingredientes cerca de 4 minutos.
- Esticar a massa no laminador com 1 mm de espessura.
- Cortar peças retangulares com dois cortes no interior.
- Fritar com óleo bem quente a 200 ºC cerca de 1 minuto.
- Passar por açúcar.



Cornucópias recheadas

MELLA CHOUX	0,300 kg
PASTA CARAMELO 33 DREIDOPPEL	0,010 kg
Água (40 – 50 °C)	0,300 kg

Modo de emprego:

- Amassar os ingredientes cerca de 4 minutos.
- Esticar a massa no laminador com cerca de 5 mm de espessura.
- Cortar tiras com 2 cm de largo e 15 cm de comprimento.
- Enrolar estas peças nas formas metálicas de cornucópias.
- Fritar a 180 °C cerca de 4 minutos.
- Desenformar as cornucópias.
- Passar por açúcar e canela.
- Rechear com doce de ovos.



Wraps doces

Aparelho 1

MELLA CHOUX	0,500 kg
Água (40 – 50 ºC)	1,000 kg

Aparelho 2

BIENETTA 33 DREIDOPPEL	0,500 kg
Amêndoa, pinhão, noz (ou qualquer tipo de sementes)	0,500 kg

Modo de emprego:

- Bater os ingredientes do aparelho 1 em velocidade média cerca de 5 minutos.
- Misturar num recipiente os ingredientes do aparelho 2.
- Estender a massa do aparelho 1 com 2 mm de espessura num tabuleiro com papel siliconizado e aplicar o preparado do aparelho 2 por cima.
- Cozer a 220 ºC cerca de 5 minutos.
- Depois de arrefecer, cortar em quadrados, enrolar em forma de wrap e rechear com recheios de fruta.
- Decorar com açúcar em pó.

IREKS

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
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

06.16 | 3000 | 6211285 P