Receitas

mella muffin



www.ireks-iberica.com

IREKS

MELLA MUFFIN:

Seleção de receitas

ÍNDICE

Índice de preparados

1/ Cake com alperce

2/ Cake com creme e fruta fresca

3/ Cake com drops de chocolate e cerejas amarena

4/ Cake de cerejas y queijo fresco

5/ Cake de chocolate e coco

6/ Cake de maçã e nozes

7/ Cake de “piña colada”

8/ Cake de cenoura

9/ Sortido de muffins

11/ Bolo São Marcos

13/ Cupcakes de iogurte

14/ Cake de manga com framboesas

15/ Bolo natalício

16/ Biscoitos de creme e caramelo

17/ Biscoitos de tangerina e canela



mella muffin

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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Cake com alperce

com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
PASTA ALPERCE	0,090 kg
Água	0,220 kg
Total	2,140 kg

Alperce (metades)	0,900 kg
Amêndoas fatiadas torradas	C/S

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Colocar uniformemente as metades de alperce sobre a massa.
- Cozer a 180 ºC durante 60 – 70 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, pintar com TOPGLANZ PLUS (gelatina) e decorar com as amêndoas fatiadas torradas.



RECEITAS

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

Cake com creme e fruta fresca

com MELLA MUFFIN, LA VÉNUS e 33 DREIDOPPEL

RECEITAS

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,375 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
Água	0,165 kg
Total	1,540 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,400 kg
PASTA BAUNILHA MORONI	C/S
Água	1,000 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme homogéneo.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 ºC durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir uniformemente com uma camada de creme pasteleiro, decorar a gosto com fruta natural e pintar com NAPPAGE NEUTRO (gelatina).



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

Cake com drops de chocolate e cerejas amarena

com MELLA MUFFIN

RECEITAS

Receita para 10 formas de 16 cm de diâmetro

Massa

MELLA MUFFIN	1,600 kg
Ovos	0,800 kg
Óleo vegetal	0,480 kg
Água	0,200 kg
Drops de chocolate	0,250 kg
Total	3,330 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os drops de chocolate) na batedeira com a raquete e em velocidade média durante 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Adicionar os drops de chocolate no final da mistura.
- Estender 0,350 kg de massa em cada forma e polvilhar com 0,100 kg de cerejas amarena e 0,050 kg de crumble.
- Cozer a 180 ºC durante 25 – 30 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 ºC) e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, cobrir os cakes com açúcar em pó.



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

Cake de cerejas e queijo fresco
com MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e LA VÉNUS

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
Água	0,220 kg
Total	2,050 kg

Crumble

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Total	1,400 kg

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

Creme de queijo

LA VÉNUS	0,350 kg
Água	1,000 kg
Queijo fresco tipo quark	0,300 kg
Total	1,650 kg

- Misturar LA VÉNUS com a água na batedeira com varas.
- Assim que tenhamos uma textura homogénea, acrescentar o queijo fresco e misturar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Com um saco de pasteleiro, tender “botões” intercalados de creme de queijo e cerejas amarena.
- Polvilhar abundantemente com crumble.
- Cozer a 180 ºC durante 35 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar em porções do tamanho desejado.



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

Cake de chocolate e coco

com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

Massa de coco

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,050 kg
Água	0,100 kg
Total	1,065 kg

Massa de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,360 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,220 kg
Total	1,930 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa de coco numa forma retangular de 60 x 20 cm. Seguidamente, estender e alisar por cima a massa de chocolate e com uma raspa plástica pressionar várias vezes sobre a massa.
- Cozer a 180 ºC durante 45 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, polvilhar com cacau em pó, espalhar drops de chocolate e cortar em porções do tamanho desejado.



RECEITAS

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

Cake de maçã e nozes
com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

Massa de nozes

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Nozes	0,075 kg
PASTA NOZES	0,010 kg
Água	0,110 kg
Total	1,110 kg

Massa de maçã

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,375 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
PASTA MAÇÃ	0,075 kg
Água	0,125 kg
Total	1,575 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa de nozes numa forma retangular de 60 x 20 cm. Seguidamente, estender e alisar por cima a massa de maçã.
- Injetar "botões" de FRUCHTBACK MAÇÃ entre as duas massas, deixando 2 – 3 cm de espaço entre eles.
- Cozer a 180 ºC durante 50 – 60 minutos.
- Pintar abundantemente com NAPPAGE NEUTRO (gelatina) e decorar com gotas de BLITZ FONDANT e nozes.



RECEITAS

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

Cake de “piña colada”

com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

Massa de coco

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,050 kg
Água	0,100 kg
Total	1,065 kg

Massa de ananás

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,375 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
PASTA ANANÁS	0,075 kg
Água	0,125 kg
Total	1,575 kg

Gelatina de rum

NAPPAGE NEUTRO	0,250 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,025 kg
Água	0,200 kg
Total	0,475 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa de coco numa forma retangular de 60 x 20 cm. Seguidamente, estender e alisar por cima a massa de ananás.
- Escorrer, cortar em pedaços e espalhar uniformemente sobre a massa 0,500 kg de ananás confitado.
- Cozer a 180 ºC durante 50 minutos.
- Pintar com a gelatina de rum e decorar com coco ralado.



RECEITAS

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

Cake de cenoura

com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Cenoura ralada (escorrida)*	0,500 kg
Ovos	0,450 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Farinha de trigo	0,200 kg
Açúcar mascavado	0,100 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,100 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
LEBKUCHEN	0,006 kg
Total	2,426 kg

* Se a cenoura está pouco hidratada, recomenda-se a adição de 0,100 kg de água.

Creme de queijo fresco

FOND ROYAL NEUTRO	0,130 kg
Água a 25 ºC	0,130 kg
Queijo fresco	0,700 kg
Total	0,960 kg

- Misturar FOND ROYAL NEUTRO com a água. Seguidamente, adicionar o queijo fresco e misturar durante 3 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 ºC durante 60 minutos.
- Cobrir com o creme de queijo fresco e decorar com cenouras de maçapão.



RECEITAS

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

Sortido de muffins

com MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Massa base de muffin

MELLA MUFFIN	10,000 kg
Ovos	4,000 kg
Óleo vegetal	3,300 kg
Água	2,500 kg
Total	19,800 kg

Massa base de muffin de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	10,000 kg
Ovos	3,500 kg
Óleo vegetal	3,600 kg
Água	2,200 kg
Total	19,300 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas separadamente na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Adicionar o recheio e a PASTA desejados, misturar, dosear a massa nas cápsulas e cozer a 200 ºC, baixando para 190 ºC.
- Decorridos 3 minutos, aplicar vapor (somente em MELLA MUFFIN) e cozer com o registo fechado 20 minutos em total (segundo o tamanho da cápsula).

Muffin de tangerina e canela

Massa base de muffin	1,000 kg
PASTA TANGERINA	0,050 kg
Total	1,050 kg

Decoração

Açúcar	0,300 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Total	0,303 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Decorar abundantemente os muffins e cozer.

Muffin de banana e chocolate

Massa base de muffin	1,000 kg
Drops de chocolate	0,150 kg
PASTA BANANA	0,060 kg
Total	1,210 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.

RECEITAS

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

Muffin de maçã

Massa base de muffin	1,000 kg
PASTA MAÇÃ	0,050 kg
Total	1,050 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear a massa enchendo ¾ partes das cápsulas.
- Com um saco de pasteleiro, injetar 0,020 kg de FRUCHTBACK MAÇÃ.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto com crumble.

Muffin de latte macchiato

Massa base de muffin	1,000 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,040 kg
Total	1,040 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.

Muffin de nozes e panetone

Massa base de muffin	1,000 kg
Nozes em pedaços	0,100 kg
AROMA PANETONE	0,010 kg
Total	1,110 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.

Muffin de duplo chocolate

Massa base de muffin de chocolate	1,000 kg
Drops de chocolate de leite	0,150 kg
Total	1,150 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Cozer, deixar arrefecer e decorar a gosto.



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

Bolo São Marcos

com MELLA MUFFIN, MELLA TOP BISKUIT e 33 DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,175 kg
Óleo vegetal	0,175 kg
Água	0,125 kg
Total	1,975 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira até obter uma massa homogénea.
- Verter a massa em aros, cozer a 180 ºC e deixar arrefecer.

Pão-de-ló ao estilo genovês

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Ovos	0,400 kg
Total	0,900 kg

- Bater os ingredientes e verter a massa num tabuleiro.
- Cozer a 220 ºC durante 6 – 7 minutos.

Musse de natas

Água (quente)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
Natas meio batidas	0,500 kg
Total	0,725 kg

- Misturar a água quente com FOND ROYAL NEUTRO.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar.

Musse de chocolate

Água (quente)	0,125 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	0,100 kg
Natas meio batidas	0,500 kg
Total	0,725 kg

- Misturar a água quente com FOND ROYAL CHOCOLATE.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar.

Creme de pastelaria
SCHOKOLADINO

RECEITAS

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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Processo de elaboração final

- Colocar um disco de pão-de-ló na base da forma, verter pontos de musse de natas e tapar com um disco de pão-de-ló ao estilo genovês.
- Repetir o mesmo processo mais duas vezes, primeiro com a musse chocolate e, depois, com a musse de natas.
- Por último, fechar o bolo com outro disco de pão-de-ló.
- Estender por cima uma camada fina de creme de pastelaria, polvilhar com açúcar e caramelizar.
- Decorar a gosto com linhas de SCHOKOLADINO.



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

Cupcakes de iogurte

com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Massa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,340 kg
Água	0,160 kg
Total	2,000 kg

Massa de iogurte

CHEESECAKE MIX	0,250 kg
Água a 45 ºC	0,250 kg
Iogurte 10% M.G.	0,425 kg
Total	0,925 kg

Decoração

Nozes caramelizadas ou pistácios cortados
Fruta fresca

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Verter a massa em recipientes e cozer de entrada a 200 ºC, baixando para 190 ºC. Após 3 minutos, aplicar vapor e cozer com o registo fechado durante 20 minutos (no total).
- Misturar o CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o iogurte e bater durante 3 minutos.
- Aromatizar a mistura com PASTA LATTE MACCHIATO, PASTA FRAMBOESA ou PASTA BANANA e aguardar alguns minutos.
- Assim que as massas tenham adquirido textura, cobrir os cupcakes, decorar com nozes caramelizadas, pistácios cortados ou fruta fresca e deixar arrefecer.

CHEESECAKE MIX

mella muffin



RECEITAS

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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Cake de manga com framboesas
com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 forma retangular de 60 x 10 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA MANGA	0,070 kg
Água	0,110 kg
Total	1,095 kg

Decoração

Amêndoas fatiadas torradas
Framboesas frescas
Açúcar anti-humidade

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa numa forma retangular de 60 x 10 cm.
- Espalhar por cima as framboesas e as amêndoas fatiadas.
- Cozer a 170 ºC durante 35 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, polvilhar com açúcar anti-humidade.



RECEITAS

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

Bolo natalício

com MELLA MUFFIN e AROMA PANETTONE

Massa	
MELLA MUFFIN	1,000 kg
Manteiga (cremosa)	0,350 kg
Ovos	0,350 kg
AROMA PANETTONE	0,050 kg
Água	0,250 kg
Picado de frutas	0,300 kg
Passas	0,100 kg
Total	2,400 kg
Decoração	
Açúcar	0,200 kg
Amêndoas fatiadas	0,100 kg
AROMA PANETTONE	0,010 kg
Canela em pó	0,010 kg
Total	0,320 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa (exceto o picado de frutas e as passas) na batedeira com a raquete em velocidade rápida 2 minutos.
- Decorar a fruta com um pouco de farinha, incorporar e misturar com o resto durante 1 minuto.
- Estender a massa numa forma com forma de árvore de Natal e aplicar a decoração por cima.
- Cozer a 180 ºC durante 45 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecer, polvilhar com açúcar em pó.



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

Biscoitos de creme e caramelo

com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
Farinha	0,100 kg
Água	0,220 kg
Total	2,150 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em 1ª velocidade durante 5 minutos.
- Injetar botões.
- Polvilhar com açúcar em pó.
- Cozer a 160 – 170 ºC durante 10 minutos.

Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0.005 kg
Água	1,000 kg
Total	4,200 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma textura lisa e brilhante. Reservar.

BUTTERKARAMEL C/S

Processo de elaboração

- Dosificar “botões” da creme entre as duas bases e inserir um ponto de BUTTERKARAMEL no centro.
- Decorar a borda com PÉROLAS COM CORES.



RECEITAS

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

Biscoitos de tangerina e canela

com MELLA MUFFIN e 33 DREIDOPPEL

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
Farinha	0,100 kg
PASTA TANGERINA	0,100 kg
Água	0,220 kg
Total	2,250 kg

Açúcar de canela

Açúcar granulado	C/S
PASTA CANELA	C/S

- Misturar o açúcar granulado com umas gotas de PASTA CANELA até que esteja ligeiramente húmido.

Creme de tangerina

PASTA TANGERINA	0,040 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
Total	0,540 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em 1ª velocidade durante 5 minutos.
- Injetar botões.
- Decorar com açúcar de canela.
- Cozer a 160 – 170 ºC durante 10 minutos.
- Dosificar “botões” da creme de tangerina entre as duas bases.



RECEITAS

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







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