
RECETARIO HOOPIES

mini dulces



caprichos

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Hoopies de limón

con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Huevo	0,800 kg
Aceite vegetal	0,660 kg
CITROPERL	0,010 kg
Agua	0,500 kg
<u>Drops de chocolate negro</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	4,370 kg

Almíbar

Azúcar	0,500 kg
<u>Zumo de limón</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes y hervir.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate negro) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar.
- Dosificar aprox. 0,090 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y rayar con BLITZ FONDANT.



Hoopies de naranja y almendras con MELLA MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Huevo	0,800 kg
Aceite vegetal	0,660 kg
PASTA NARANJA	0,080 kg
Agua	0,500 kg
Total	4,040 kg

Almíbar

Azúcar	0,500 kg
Zumo de naranja	0,400 kg
Zumo de limón	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes y hervir.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar 0,085 kg de masa por aro y cubrir cada uno con almendras laminadas.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y rayar con BLITZ FONDANT aromatizado con PASTA NARANJA.



Hoopies con pistachos

con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Aceite vegetal	0,800 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,100 kg
Agua	0,800 kg
<u>Pistachos troceados</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	3,900 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los pistachos troceados) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los pistachos y mezclar.
- Dosificar aprox. 0,080 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 30 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO, espolvorear con pistachos troceados y decorar al gusto.



Hoopies con zanahoria y naranja con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,700 kg
PASTA NARANJA	0,070 kg
Agua	0,800 kg
Zanahoria rallada	0,320 kg
<u>Avellanas tostadas troceadas</u>	<u>0,320 kg</u>
Total	4,210 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la zanahoria rallada y las avellanas tostadas troceadas) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir la zanahoria y las avellanas y mezclar.
- Dosificar aprox. 0,085 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 30 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Cubrir con BLITZ FONDANT aromatizado con PASTA NARANJA y decorar al gusto.



Hoopies de chocolate, cacahuete y caramelo

con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	2,000 kg
Aceite vegetal	0,720 kg
Huevo	0,700 kg
Agua	0,440 kg
<u>Cacahuets tostados troceados</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	4,260 kg

Almíbar

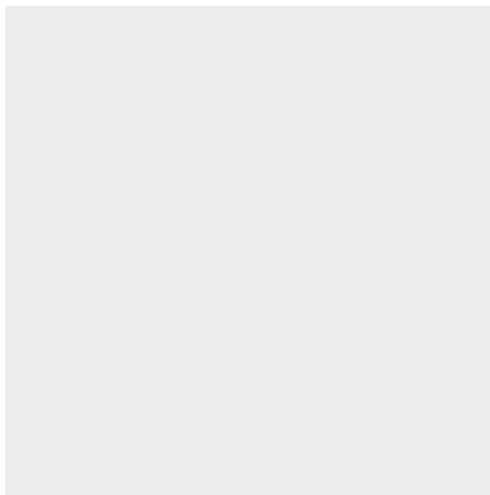
Azúcar	0,500 kg
Agua	0,500 kg
<u>PASTA ALMENDRA TOSTADA</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,050 kg

- Mezclar el azúcar con el agua y hervir. A continuación, añadir PASTA ALMENDRA TOSTADA y mezclar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los cacahuets tostados troceados) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los cacahuets y mezclar.
- Dosificar 0,080 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y rayar con BUTTERKARAMELL.





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 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com