
RECEITAS

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

**BRIOCHE-MIX
GLUTEN-FREE**





BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE: **Seleção de receitas**

- 1/ **Brioche sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 2/ **Pão doce sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 3/ **Pão doce com uvas passas sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 4/ **Pãezinhos com uvas passas sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 5/ **Cake com cerejas e crumble sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 7/ **Waffles ao estilo belga sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 8/ **Semla sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 9/ **“Roscón de Reyes” sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE



Brioche sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Manteiga	2,000 kg
Açúcar	2,000 kg
Ovos	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Água	4,500 kg
Total	21,400 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,400 kg.
- Colocar as peças em formas.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer a 190 °C (com vapor) durante 50 – 60 minutos.



Pão doce sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Manteiga	2,000 kg
Açúcar	2,000 kg
Ovos	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	4,500 kg
Total	20,900 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes durante 5 minutos até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Temperatura da massa: 22 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Formar as peças e colocá-las em formas.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 200 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante cerca de 45 minutos.



Pão doce com uvas passas sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Manteiga	0,200 kg
Açúcar	0,200 kg
Ovos	0,200 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,070 kg
Água	0,450 kg
<u>Uvas passas</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	2,440 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as uvas passas) durante 5 minutos até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar as uvas passas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 22 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Formar as peças e colocá-las em formas.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 200 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante cerca de 45 minutos.



Pãezinhos com uvas passas sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Manteiga	0,200 kg
Açúcar	0,200 kg
Ovos	0,200 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,070 kg
Água	0,450 kg
<u>Uvas passas</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	2,440 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as uvas passas) até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar as uvas passas no final da mistura.
- Temperatura da massa: 22 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,200 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,065 kg) sem bolear.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 200 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante 16 – 18 minutos.





Cake com cerejas e crumble sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Manteiga	0,200 kg
Açúcar	0,150 kg
Ovos	0,150 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,070 kg
Água	0,450 kg
Total	2,040 kg

Cerejas	2,000 kg
---------	----------

Crumble

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Manteiga	0,250 kg
Açúcar	0,250 kg
Total	1,000 kg

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



Gluten
FREE

RECEITAS

IREKS

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 2 minutos em velocidade lenta e 6 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 22 °C.
- Repouso em bloco: 5 minutos.
- Dividir a massa em dois empelos de 1,000 kg e bolear.
- Laminar duas “mantas” com 6 mm de espessura e colocá-las em dois tabuleiros de 60 x 20 cm com papel de forno. Seguidamente, colocar as cerejas por cima e polvilhar com o crumble.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer a 200 °C durante 35 – 40 minutos.





Waffles ao estilo belga sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Manteiga	2,000 kg
Açúcar	1,500 kg
Ovos	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Água	5,000 kg
<u>Açúcar perlado n.º 4</u>	<u>2,500 kg</u>
Total	23,400 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto o açúcar perlado) 5 minutos em velocidade lenta e 2 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar o açúcar perlado no final da mistura.
- Cozer na máquina de waffles porções de 0,060 kg a aprox. 210 °C durante cerca de 3 minutos ou até que as peças adquiram um tom dourado.



Semla sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Ovos	2,000 kg
Açúcar	1,800 kg
Margarina	1,800 kg
Cardamomo	0,065 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Água	4,500 kg
Total	21,065 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,070 kg.
- Colocar as peças em tabuleiros e fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 210 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante cerca de 16 minutos.





“Roscón de Reyes” sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Ovos	2,000 kg
Manteiga (cremosa)	2,000 kg
Açúcar em pó	2,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Água	4,500 kg
Total	21,900 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Formar as peças em forma de argola.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 100% H.R. ou até dobrar o volume.
- Pintar com ovo, decorar a gosto e polvilhar com açúcar granulado ligeiramente remolhado.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 15 minutos e deixar arrefecer.



