
RECEITAS

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

**MUFFIN-MIX
GLUTEN-FREE**





Muffins sem glúten e sem lactose com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,150 kg
Total	2,000 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear a massa em cápsulas para muffin (muffins de 0,070 kg – 0,080 kg).
- Levar ao forno a 180 °C durante 20 – 25 minutos.
- Decorridos 3 minutos, aplicar um pouco de vapor e acabar a cozedura com o registo fechado.





“Amerikaner” sem glúten e sem lactose com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Ovos	0,300 kg
Óleo vegetal	0,050 kg
Água	0,450 kg
Total	1,800 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 2 – 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Com um saco de pasteleiro, dosear medalhões de massa num tabuleiro com papel de forno.
- Levar ao forno a 200 – 210 °C durante 12 – 14 minutos (segundo o tamanho da peça) e deixar arrefecer.
- Cobrir a base com fondant.





Cake de arandos sem glúten com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,500 kg
Ovos	0,750 kg
Óleo vegetal	0,525 kg
Cacau em pó	0,075 kg
Água (aprox.)	0,225 kg
Total	3,075 kg

Arandos 1,000 kg

Crumble

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Amido de batata	0,100 kg
Manteiga	0,200 kg
Total	0,800 kg

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

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm com papel de forno. Seguidamente, repartir os arandos por cima e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 30 – 40 minutos.



Cake de cenoura sem glúten e sem lactose com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e LEBKUCHEN

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,750 kg
Cenoura ralada (escorrida)*	0,500 kg
Ovos	0,450 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Amido de milho	0,100 kg
Açúcar mascavado	0,100 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,100 kg
Fermento em pó sem glúten	0,020 kg
LEBKUCHEN	0,006 kg
Total	2,326 kg

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

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Levar ao forno a 190 °C durante 40 – 50 minutos.
- Cobrir com gelatina de alperce e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cobrir com glacé ou fondant de cor clara e decorar a gosto.





Cantucci sem glúten com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e TRISAN

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	2,500 kg
Ovos	0,600 kg
Manteiga	0,100 kg
TRISAN	0,020 kg
Amêndoas cruas com pele	1,000 kg
Amaretto	0,050 kg
Total	4,250 kg

- Macerar as amêndoas com o amaretto e deixar repousar durante cerca de 2 horas.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto as amêndoas e o amaretto) em velocidade média durante 3 – 4 minutos. Seguidamente, adicionar as amêndoas maceradas e misturar.
- Dividir peças de 0,350 kg e formar barras de 55 – 58 cm, aplainá-las e colocá-las num tabuleiro com papel de forno deixando suficiente separação entre elas.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, cortar as barras em porções com 1,5 cm de espessura, colocá-las num tabuleiro e proceder à secagem a 150 – 160 °C durante cerca de 20 minutos.





Cookies de chocolate sem glúten

com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e AROMA BAUNILHA EUROPA

Receita para 40 peças

MUFFIN-MIX GLUTEN FREE	0,500 kg
Amido de milho	0,075 kg
Cacau em pó	0,075 kg
Margarina/Manteiga (cremosa)	0,225 kg
AROMA BAUNILHA EUROPA	q.b.
Ovos	0,075 kg
Drops de chocolate	0,250 kg
Total	1,200 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os ovos e os drops de chocolate) na batedeira com a raquete até conseguir uma textura arenosa. Seguidamente, adicionar os ovos em um fio fino e os drops de chocolate e misturar até homogeneizar.
- Formar barras e congelar.
- Cortar discos com 1 cm de espessura e colocá-los num tabuleiro com papel de forno.
- Cozer a 150 °C durante 15 – 20 minutos com o registo aberto.





Cookies de pistácio sem glúten e sem lactose

com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e PASTA PISTÁCIO POLPA 100

Receita para 40 peças

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Farinha de pistácio	0,050 kg
Granulado de pistácio	0,050 kg
Manteiga (cremosa, aos cubos)	0,200 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,050 kg
Ovos	0,050 kg
Total	0,900 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os ovos) na batedeira com a raquete até conseguir uma textura arenosa. Seguidamente, adicionar os ovos em um fio fino e misturar até homogeneizar.
- Formar barras e congelar.
- Cortar discos com 1 cm de espessura, colocá-los num tabuleiro com papel de forno e decorar com pistácios (opcional).
- Cozer a 160 °C durante 15 – 20 minutos com o registo aberto.





Cookies sem glúten

com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e AROMA BAUNILHA EUROPA

Receita para 40 peças

MUFFIN-MIX GLUTEN FREE	0,500 kg
Amido de milho	0,150 kg
Margarina/Manteiga (cremosa)	0,225 kg
AROMA BAUNILHA EUROPA	q.b.
<u>Ovos</u>	<u>0,075 kg</u>
Total	0,950 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os ovos) na batedeira com a raquete até conseguir uma textura arenosa. Seguidamente, adicionar os ovos em um fio fino e misturar até homogeneizar.
- Formar barras e congelar.
- Cortar discos com 1 cm de espessura e colocá-los num tabuleiro com papel de forno.
- Cozer a 160 °C durante 15 – 20 minutos com o registo aberto.





Waffles sem glúten

com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e DREIDOPPEL

Massa

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Manteiga (líquida)	0,400 kg
Ovos	0,400 kg
AROMA RUM EUROPA*	q.b.
Leite	0,300 kg
Total	2,100 kg

* Também pode ser utilizado AROMA LIMÃO EUROPA

Molho de cerejas

Sumo de cereja	0,600 kg
Açúcar	0,150 kg
Amido de milho	0,060 kg
Canela	q.b.
Cerejas	1,000 kg
Total	1,810 kg

- Misturar um pouco de sumo de cereja com o amido de milho a frio.
- Ferver o sumo de cereja restante com o açúcar e a canela, adicionar a mistura anterior e voltar a ferver.
- Retirar a panela do lume e verter o líquido sobre as cerejas.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 2 – 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Cozer na máquina de waffles a 210 – 220 °C durante cerca de 2 minutos ou até que as peças adquiram um tom dourado.
- Decorar a gosto com o molho de cerejas.





Lamingtons sem glúten com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,150 kg
Total	2,000 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade média durante 2 – 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno.
- Cozer a 180 °C (sem vapor) durante 35 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar em peças de 6 x 4 cm, cobrir com a cobertura desejada e passar por coco ralado.



