

---

# RECEITAS

## BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

---

**BROWNIE-MIX**  
**GLUTEN-FREE**





## Brownies sem glúten com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,160 kg
Ovos	0,075 kg
Água	0,190 kg
Total	1,425 kg

Nozes (opcional)	0,150 kg
------------------	----------

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 2 – 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Se desejar, acrescentar as nozes no final e misturar mais 1 minuto.
- Repartir a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Levar ao forno a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cobrir com cobertura de chocolate sem glúten e, se desejar, decorar com pedaços de noz.





# Brownies com coco sem glúten

## com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE e PASTA LEITE DE COCO

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Massa

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	0,750 kg
Óleo vegetal	0,110 kg
Ovos	0,050 kg
Água	0,135 kg
<b>Total</b>	<b>1,045 kg</b>

### Creme de coco

Natas	0,300 kg
Cobertura de chocolate branco em pedaços	0,375 kg
Coco ralado	0,400 kg
PASTA LEITE DE COCO	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>1,125 kg</b>

- Ferver as natas, adicionar à cobertura de chocolate branco e misturar até homogeneizar.
- Adicionar o coco ralado e PASTA LEITE DE COCO e misturar até homogeneizar.

### Ganache

Natas	0,200 kg
Cobertura de chocolate preto em pedaços	0,375 kg
<b>Total</b>	<b>0,575 kg</b>

- Ferver as natas, adicionar à cobertura de chocolate preto e misturar até homogeneizar.
- Deixar arrefecer uns minutos.



### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Repartir a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Levar ao forno a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, estender e alisar o creme de coco e guardar no frigorífico. Seguidamente, estender e alisar o ganache e polvilhar com coco ralado.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.





# Brownies com nozes sem glúten

## com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

### Massa

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	2,000 kg
Óleo vegetal	0,320 kg
Ovos	0,150 kg
Água	0,380 kg
<b>Total</b>	<b>2,850 kg</b>

Nozes	0,400 kg
-------	----------

### Caramelo salgado

Açúcar	0,250 kg
Sal	0,005 kg
Água	0,050 kg
Manteiga	0,100 kg
Natas	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>0,505 kg</b>

- Misturar o açúcar com o sal e a água, ferver e deixar caramelizar até conseguir uma tonalidade ligeiramente dourada.
- Adicionar as natas e a manteiga e misturar até homogeneizar.



### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Repartir a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm previamente lubrificadas e polvilhar com as nozes em pedaços.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Raiar com o caramelo salgado e cortar em porções do tamanho desejado.





# Brownies de inverno sem glúten

## com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE e LEBKUCHEN

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

### Massa

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	3,000 kg
Água	0,750 kg
<b>Total</b>	<b>3,750 kg</b>

### Creme de chocolate

Natas	0,600 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
Cobertura de chocolate de leite em pedaços	0,400 kg
<b>Cobertura de chocolate preto em pedaços</b>	<b>0,400 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,410 kg</b>

- Levar à ebulição as natas com LEBKUCHEN. Seguidamente, verter sobre a cobertura em pedaços e misturar até homogeneizar. Deixar arrefecer.
- Bater com varas até conseguir uma textura homogénea.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 2 – 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cobrir com o creme de chocolate e decorar a gosto.





## Cupcakes natalícios sem glúten com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Ovos	0,450 kg
Óleo vegetal	0,280 kg
Mistura de especiarias	0,010 kg
Fermento em pó sem glúten	0,005 kg
Água	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>1,845 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade média durante 2 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,050 kg de massa em cápsulas para cupcake.
- Cozer a 160 °C durante cerca de 15 minutos.
- Decorar a gosto.





## Mini bolos de chocolate e gengibre sem glúten

### com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE e ORANGEAT

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
ORANGEAT	0,250 kg
Gengibre moído	0,005 kg
Fermento em pó sem glúten	0,010 kg
Água	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>2,215 kg</b>

#### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade média durante 2 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Dosear 0,060 kg de massa em formas e polvilhar com pinhões.
- Cozer a 180 °C durante 15 – 20 minutos.





## Mini Classics à la Sacher sem glúten com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE e SCHOKOLADINO

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	2,000 kg
Ovos	1,000 kg
Manteiga (cremosa)	0,700 kg
Fermento em pó sem glúten	0,020 kg
Água	0,400 kg
<hr/> Total	<hr/> 4,120 kg

Compota de alperce (aprox.)	1,000 kg
SCHOKOLADINO (aprox.)	1,000 kg

### Processo de elaboração

- Misturar ligeiramente os ingredientes em velocidade média durante 2 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 40 – 45 minutos com o registo fechado e deixar arrefecer.
- Cortar as peças ao meio transversalmente, estender a compota de alperce e guardar no frigorífico (5 °C).
- Cortar as peças em tiras com 5 cm de largura e cobrir a superfície e os lados com compota de alperce. Seguidamente, cobrir com SCHOKOLADINO e voltar a guardar no frigorífico (5 °C).
- Cortar as tiras em porções de 5 x 5 cm e decorar a gosto.





# Bolo Sacher sem glúten

## com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE e SCHOKOLADINO

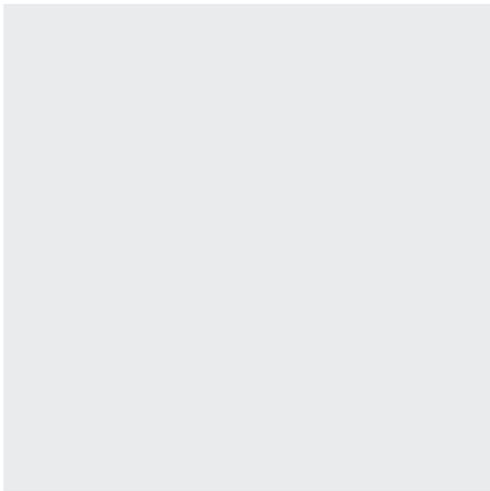
Receita para 4 bolos de 18 cm de diâmetro

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Ovos	0,550 kg
Manteiga (cremosa)	0,330 kg
Fermento em pó sem glúten	0,010 kg
Água	0,190 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,080 kg

### Processo de elaboração

- Bater os ingredientes em velocidade rápida durante 2 – 4 minutos até conseguir uma massa homogênea.
- Dosear a massa em quatro aros com 18 cm de diâmetro.
- Cozer a 180 °C durante 45 – 50 minutos com o registo fechado e deixar arrefecer.
- Cortar as peças ao meio transversalmente, estender compota de alperce, cobrir com SCHOKOLADINO 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 | [info@ireks-iberica.com](mailto:info@ireks-iberica.com) | [www.ireks-iberica.com](http://www.ireks-iberica.com)