

---

# RECETARIO

## VEGAN MUFFIN-MIX

### GLUTEN-FREE

---

VEGAN MUFFIN-MIX  
GLUTEN-FREE





# Cake vegano sin gluten de manzana y canela

## con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 1,500 kg        |
| Aceite vegetal               | 0,450 kg        |
| PASTA MANZANA                | 0,070 kg        |
| AROMA CANELA                 | 0,005 kg        |
| Agua                         | 0,675 kg        |
| <b>Total</b>                 | <b>2,700 kg</b> |

Manzana fileteada 1,000 kg

### Crumble

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 0,625 kg        |
| Almidón de maíz              | 0,125 kg        |
| Margarina vegana             | 0,250 kg        |
| <b>Total</b>                 | <b>1,000 kg</b> |

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm, cubrir cada una con 0,500 kg de manzana fileteada y repartir 0,500 kg de crumble uniformemente.
- Cocer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.





## Cake vegano sin gluten con cerezas con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 1,500 kg |
| Aceite vegetal               | 0,450 kg |
| Agua                         | 0,675 kg |
| Total                        | 2,625 kg |

|                |          |
|----------------|----------|
| Cerezas ácidas | 1,000 kg |
|----------------|----------|

### Crumble

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 0,625 kg |
| Almidón de maíz              | 0,125 kg |
| Margarina vegana             | 0,250 kg |
| Total                        | 1,000 kg |

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm, cubrir cada una con 0,500 kg de cerezas ácidas y repartir 0,500 kg de crumble uniformemente.
- Cocer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.





## Hoopies veganos sin gluten con piña y coco con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y PASTA PIÑA

Receta para aprox. 30 piezas

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 1,000 kg       |
| Aceite vegetal               | 0,300 kg       |
| Leche de coco                | 0,200 kg       |
| PASTA PIÑA                   | 0,100 kg       |
| Agua                         | 0,320 kg       |
| <hr/> Total                  | <hr/> 1,920 kg |

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Colocar una rodaja de piña en almíbar en cada molde y dosificar la masa por encima.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con gelatina y coco rallado.





## Muffins veganos sin gluten con arándanos con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y PASTA ARÁNDANOS

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 1,000 kg        |
| Aceite vegetal               | 0,300 kg        |
| PASTA ARÁNDANOS              | 0,070 kg        |
| Agua                         | 0,450 kg        |
| Arándanos                    | 0,150 kg        |
| <b>Total</b>                 | <b>1,970 kg</b> |

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los arándanos) en batidora con pala durante 3 – 4 minutos. Añadir los arándanos al final de la mezcla.
- Dosificar la masa en cápsulas para muffin.
- Cocer a 180 °C durante 20 – 23 minutos (según el tamaño de la pieza). Aplicar vapor transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción.





# Mini cake vegano sin gluten con zanahoria y avellanas con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y PASTA VAINILLA MORONY

## Masa

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 1,000 kg        |
| Aceite vegetal               | 0,300 kg        |
| Avellanas tostadas troceadas | 0,160 kg        |
| Canela                       | 0,008 kg        |
| Agua                         | 0,400 kg        |
| <u>Zanahoria rallada</u>     | <u>0,400 kg</u> |
| Total                        | 2,268 kg        |

## Crema de vainilla

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| Margarina crema vegana | 0,500 kg        |
| Azúcar en polvo        | 0,400 kg        |
| PASTA VAINILLA MORONY  | 0,010 kg        |
| <u>Agua</u>            | <u>0,150 kg</u> |
| Total                  | 1,060 kg        |

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta homogeneizar.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la zanahoria rallada) en batidora con pala durante 3 – 4 minutos. Añadir la zanahoria al final de la mezcla.
- Dosificar la masa en moldes del tamaño deseado, previamente untados con margarina crema vegana fundida y almendras fileteadas.
- Cocer a 190 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con la crema de vainilla y zanahoria rallada.





# Mini gugelhupf vegano sin gluten con cacahuete y especias

## con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y LEBKUCHEN

Receta para aprox. 30 piezas

### Masa

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 1,000 kg        |
| Aceite vegetal               | 0,300 kg        |
| Mantequilla de cacahuete     | 0,200 kg        |
| Cacahuets tostados troceados | 0,200 kg        |
| LEBKUCHEN                    | 0,020 kg        |
| Agua                         | 0,500 kg        |
| <b>Total</b>                 | <b>2,220 kg</b> |

### Crema de cacahuete

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Mantequilla de cacahuete | 0,400 kg        |
| Grasa de cacahuete       | 0,400 kg        |
| Azúcar en polvo          | 0,200 kg        |
| <b>Total</b>             | <b>1,000 kg</b> |

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas durante 3 – 4 minutos.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 180 °C durante 18 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con la crema de cacahuete y mermelada de grosella.





# Mini gugelhupf vegano sin gluten con mango

## con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 30 piezas

### Masa

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 1,300 kg |
| Aceite vegetal               | 0,390 kg |
| PASTA MANGO                  | 0,100 kg |
| Agua                         | 0,300 kg |
| Total                        | 2,090 kg |

### Gelatina de mango

|                |          |
|----------------|----------|
| NAPPAGE NEUTRO | 0,250 kg |
| PASTA MANGO    | 0,030 kg |
| Agua           | 0,200 kg |
| Total          | 0,480 kg |

- Mezclar los ingredientes y hervir.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 180 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con la gelatina de mango.





# Mini plum cake vegano sin gluten de chocolate

## con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

Receta para aprox. 14 piezas

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 1,000 kg |
| Aceite vegetal               | 0,300 kg |
| Cacao en polvo               | 0,100 kg |
| Azúcar en polvo              | 0,100 kg |
| Agua                         | 0,650 kg |
| Total                        | 2,150 kg |

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar 0,150 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite y cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir el tiro transcurridos 10 – 15 minutos desde el inicio de la cocción.
- Decorar al gusto.





# Tarta vegana sin gluten de coco con frambuesa

## con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 0,800 kg        |
| Aceite vegetal               | 0,280 kg        |
| Agua                         | 0,360 kg        |
| <b>Total</b>                 | <b>1,440 kg</b> |

### Crema de cacao vegana

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Leche de coco    | 0,200 kg        |
| Azúcar           | 0,100 kg        |
| Margarina vegana | 0,050 kg        |
| Cacao en polvo   | 0,050 kg        |
| <b>Total</b>     | <b>0,400 kg</b> |

- Hervir los ingredientes y dejar enfriar.

### Crema de coco

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Leche de coco         | 0,800 kg        |
| Azúcar                | 0,200 kg        |
| Almidón de maíz       | 0,050 kg        |
| Coco rallado          | 0,400 kg        |
| AROMA VAINILLA EUROPA | 0,006 kg        |
| <b>Total</b>          | <b>1,456 kg</b> |

- Hervir la leche de coco, el azúcar y el almidón de maíz.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar.



### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar la pieza por la mitad transversalmente, aplicar la crema de cacao vegana, repartir la crema de coco y dejar enfriar.
- Decorar con una capa de POWERFÜLLUNG NEUTRO y PASTA FRAMBUESA.





## Tartaleta vegana sin gluten con plátano con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y PASTA PLÁTANO

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 1,000 kg        |
| Aceite vegetal               | 0,300 kg        |
| PASTA PLÁTANO                | 0,100 kg        |
| Agua                         | 0,370 kg        |
| <b>Total</b>                 | <b>1,770 kg</b> |

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar la masa en moldes.
- Cocer a 180 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con chocolate y una rodaja de plátano.





# Triángulos veganos sin gluten de frutos secos

## con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y PASTA AVELLANA CON TROZOS

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa de galleta

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 1,000 kg        |
| Margarina vegana             | 0,320 kg        |
| PASTA AVELLANA CON TROZOS    | 0,060 kg        |
| <u>Agua</u>                  | <u>0,100 kg</u> |
| Total                        | 1,480 kg        |

### Relleno

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Mermelada de albaricoque | 0,500 kg        |
| Avellanas troceadas      | 0,400 kg        |
| Almendras fileteadas     | 0,400 kg        |
| Azúcar                   | 0,150 kg        |
| Margarina vegana         | 0,100 kg        |
| Canela en polvo          | 0,015 kg        |
| <u>Agua</u>              | <u>0,200 kg</u> |
| Total                    | 1,765 kg        |

- Hervir los ingredientes.



### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 2 – 3 minutos.
- Dividir la masa de galleta en dos piezas de 0,740 kg, laminar dos “mantas” de 3 mm de grosor, colocarlas en dos bandejas de 60 x 20 cm y precocer a 190 °C durante 8 – 10 minutos.
- Repartir 0,880 kg de relleno en cada bandeja sobre la masa de galleta precocida, cocer a 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar en triángulos y decorar con chocolate.





## Plum cake vegano sin gluten con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

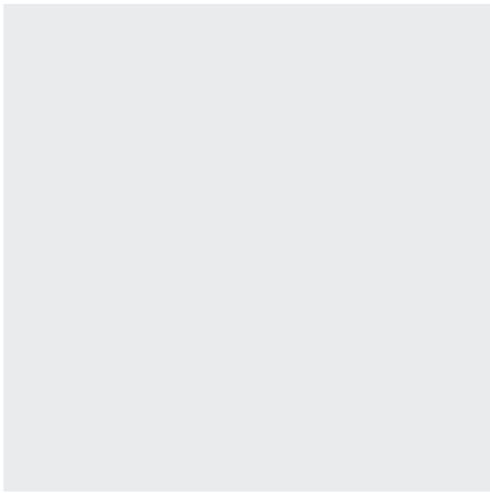
Receta para 4 piezas

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 1,000 kg |
| Aceite vegetal               | 0,300 kg |
| Agua                         | 0,450 kg |
| Total                        | 1,750 kg |

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar 0,435 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite y cocer a 180 °C durante 40 – 45 minutos. Abrir el tiro transcurridos 15 minutos desde el inicio de la cocción.





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](mailto:info@ireks-iberica.com) | [www.ireks-iberica.com](http://www.ireks-iberica.com)