



Cake con cerezas y crumble sin gluten

con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Mantequilla	0,200 kg
Azúcar	0,150 kg
Huevo	0,150 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,450 kg
Total	2,040 kg

Cerezas 2,000 kg

Crumble

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Mantequilla	0,250 kg
Azúcar	0,250 kg
Total	1,000 kg

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



Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Reposo en bloque: 5 minutos.
- Dividir la masa en dos pastones de 1,000 kg y bolear.
- Laminar dos “mantas” de 6 mm de grosor y colocarlas en dos bandejas de 60 x 20 cm con papel de horno. A continuación, colocar las cerezas encima y espolvorear con el crumble.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer a 200 °C durante 35 – 40 minutos.

