



Kulitsch sin gluten con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Azúcar	2,000 kg
Huevo	1,500 kg
Limón, vainilla, ron	C/S
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	4,500 kg
Pasas sultanas (maceradas en brandy)	1,500 kg
Granillo de almendra	0,500 kg
Total	22,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas sultanas y el granillo de almendra) durante 5 minutos hasta conseguir una masa homogénea. Añadir las pasas sultanas y el granillo de almendra al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Colocar las piezas en moldes redondos de unos 14 cm de diámetro y fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 200 °C (con vapor), bajando a 180 °C durante unos 45 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con NAPPAGE NEUTRO, glasear con fondant y decorar con las iniciales XB (Khristos Voskryesye – Cristo ha resucitado).

