



Lamingtons sem glúten

com SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 100 peças de 6 x 4 cm

Massa

SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Ovos	0,600 kg
Água	0,200 kg
Total	1,800 kg

Peso por litro: 0,290 kg/L – 0,320 kg/L

Cobertura com cacau

Açúcar em pó	1,500 kg
Cacau em pó	0,150 kg
Manteiga	0,100 kg
Leite	0,500 kg
Total	2,250 kg

- Misturar o açúcar em pó e o cacau em pó a seco.
- Ferver o leite com a manteiga, adicionar a mistura anterior e misturar. Manter a cobertura ligeiramente quente em banho-maria.

Cobertura

Manteiga	0,100 kg
Leite	0,500 kg
Açúcar em pó	1,700 kg
PASTA MORANGO/PASTA PISTÁCIO POLPA 100*	0,050 kg
Total	2,250 kg

* Ou qualquer PASTA PARA PASTELARIA DE FRUTAS sem glúten.

- Ferver o leite com a manteiga.
- Adicionar o açúcar em pó, a PASTA PARA PASTELARIA DE FRUTAS desejada e um pouco de corante alimentar. Manter a cobertura ligeiramente quente em banho-maria.



Gluten
FREE

RECEITAS

IREKS

Processo de elaboração

- Bater os ingredientes em velocidade rápida durante 6 – 8 minutos.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm com papel de forno.
- Cozer a 190 – 200 °C (sem vapor) durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar uma camada fina da superfície do pão-de-ló e cortá-lo em peças de 6 x 4 cm, cobrir com a cobertura desejada e passar por coco ralado.

