



Lamingtons sin gluten

con SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 100 piezas de 6 x 4 cm

Masa

SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
Agua	0,200 kg
Total	1,800 kg

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

Glaseado con cacao

Azúcar en polvo	1,500 kg
Cacao en polvo	0,150 kg
Mantequilla	0,100 kg
Leche	0,500 kg
Total	2,250 kg

- Mezclar el azúcar en polvo y el cacao en polvo en seco.
- Hervir la leche con la mantequilla, añadir la mezcla anterior y remover. Mantener el glaseado ligeramente caliente al baño maría.

Glaseado

Mantequilla	0,100 kg
Leche	0,500 kg
Azúcar en polvo	1,700 kg
<u>PASTA FRESA o PASTA PISTACHO PULPA 100*</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	2,250 kg

* O cualquier PASTA PARA PASTELERÍA DE FRUTAS sin gluten.

- Hervir la leche con la mantequilla.
- Añadir el azúcar en polvo, la PASTA PARA PASTELERÍA DE FRUTAS deseada y un poco de colorante alimentario. Mantener el glaseado ligeramente caliente al baño maría.



Gluten
FREE

RECETAS

IREKS

Proceso de elaboración

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 6 – 8 minutos.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm con papel de horno.
- Cocer a 190 – 200 °C (sin vapor) durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Cortar una fina capa de la superficie del bizcocho y cortarlo en piezas de 6 x 4 cm, cubrir con el glaseado deseado y rebozar con coco rallado.

