



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.

