



Placas de pão-de-ló de chocolate sem glúten

com SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE

Receita para 4 peças (4 tabuleiros de 60 x 40 cm)

SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Ovos	0,700 kg
Cacau/Açúcar em pó (1·1)	0,150 kg
Óleo vegetal	0,040 kg
Água	0,200 kg
Total	2,090 kg

Peso por litro: 0,350 kg/L – 0,440 kg/L

Processo de elaboração

- Bater os ingredientes em velocidade rápida durante 6 – 8 minutos.
- Estender e alisar 0,500 kg de massa em tabuleiros de 60 x 40 cm com papel de forno.
- Cozer a 250 °C (com vapor) durante 5 minutos.

