



## Quiches sin gluten con SINGLUPLUS

### Masa

SINGLUPLUS	1,000 kg
Margarina	0,640 kg
Azúcar	0,070 kg
Sal	0,005 kg
Agua	0,275 kg
<b>Total</b>	<b>1,990 kg</b>

### Salsa

Huevo	1,000 kg
Queso rallado	0,600 kg
Nata	2,000 kg
Sal, pimienta negra	C/S
<b>Total</b>	<b>3,600 kg</b>

### Relleno de salmón y espinacas

Salmón a dados	0,020 kg
Hojas de espinacas (escaldadas)	0,010 kg
Salsa	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>0,070 kg</b>

### Relleno de brócoli y jamón

Brócoli (escaldado)	0,015 kg
Jamón cocido a dados	0,010 kg
Salsa	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>0,065 kg</b>

### Relleno de verduras y queso Feta

Queso Feta	0,020 kg
Cebolla a dados (frita)	0,015 kg
Hojas de espinacas (escaldadas)	0,010 kg
Salsa	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>0,085 kg</b>

### Relleno de queso y salami

Queso Brie a dados	0,010 kg
Salami a dados	0,010 kg
Pimiento rojo a dados	0,010 kg
Salsa	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>0,070 kg</b>



### Relleno de queso y puerro

Queso Brie a dados	0,010 kg
Puerro a rodajas (escaldado)	0,010 kg
Salsa	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>0,060 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes 4 minutos a velocidad lenta y 5 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 – 28 °C.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y troquelar piezas con un cortapastas redondo de 11 cm de diámetro.
- Forrar la base y los laterales de los moldes para tartaletas (8 cm de diámetro), llenar con el relleno deseado y cubrir con la salsa.
- Cocer a unos 200 °C durante unos 20 minutos o hasta que las piezas adquieran la textura y la tonalidad deseadas.
- Al salir del horno, dejar enfriar las piezas casi por completo antes de desmoldarlas con la ayuda de una puntilla.

