



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
Total	1,990 kg

Salsa

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

Relleno de salmón y espinacas

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

Relleno de brócoli y jamón

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

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
Total	0,085 kg

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
Total	0,070 kg



Relleno de queso y puerro

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

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.

