
RECEITAS

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX
GLUTEN-FREE





BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE: **Seleção de receitas**

- 1/ **Brioche sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 2/ **Pão doce sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 3/ **Pão doce com uvas passas sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 4/ **Pãezinhos com uvas passas sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 5/ **Cake com cerejas e crumble sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 7/ **Waffles ao estilo belga sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 8/ **Semla sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 9/ **“Roscón de Reyes” sem glúten**
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE



Brioche sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Manteiga	2,000 kg
Açúcar	2,000 kg
Ovos	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Água	4,500 kg
Total	21,400 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,400 kg.
- Colocar as peças em formas.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer a 190 °C (com vapor) durante 50 – 60 minutos.





Pão doce sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Manteiga	2,000 kg
Açúcar	2,000 kg
Ovos	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	4,500 kg
Total	20,900 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes durante 5 minutos até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Temperatura da massa: 22 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Formar as peças e colocá-las em formas.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 200 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante cerca de 45 minutos.



Pão doce com uvas passas sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Manteiga	0,200 kg
Açúcar	0,200 kg
Ovos	0,200 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,070 kg
Água	0,450 kg
<u>Uvas passas</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	2,440 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as uvas passas) durante 5 minutos até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar as uvas passas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 22 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Formar as peças e colocá-las em formas.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 200 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante cerca de 45 minutos.



Pãezinhos com uvas passas sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Manteiga	0,200 kg
Açúcar	0,200 kg
Ovos	0,200 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,070 kg
Água	0,450 kg
<u>Uvas passas</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	2,440 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as uvas passas) até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar as uvas passas no final da mistura.
- Temperatura da massa: 22 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,200 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,065 kg) sem bolear.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 200 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante 16 – 18 minutos.





Cake com cerejas e crumble sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Manteiga	0,200 kg
Açúcar	0,150 kg
Ovos	0,150 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,070 kg
Água	0,450 kg
Total	2,040 kg

Cerejas	2,000 kg
---------	----------

Crumble

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Manteiga	0,250 kg
Açúcar	0,250 kg
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 2 minutos em velocidade lenta e 6 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 22 °C.
- Repouso em bloco: 5 minutos.
- Dividir a massa em dois empelos de 1,000 kg e bolear.
- Laminar duas “mantas” com 6 mm de espessura e colocá-las em dois tabuleiros de 60 x 20 cm com papel de forno. Seguidamente, colocar as cerejas por cima e polvilhar com o crumble.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer a 200 °C durante 35 – 40 minutos.





Waffles ao estilo belga sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Manteiga	2,000 kg
Açúcar	1,500 kg
Ovos	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Água	5,000 kg
<u>Açúcar perlado n.º 4</u>	<u>2,500 kg</u>
Total	23,400 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto o açúcar perlado) 5 minutos em velocidade lenta e 2 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar o açúcar perlado no final da mistura.
- Cozer na máquina de waffles porções de 0,060 kg a aprox. 210 °C durante cerca de 3 minutos ou até que as peças adquiram um tom dourado.



Semla sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Ovos	2,000 kg
Açúcar	1,800 kg
Margarina	1,800 kg
Cardamomo	0,065 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Água	4,500 kg
Total	21,065 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,070 kg.
- Colocar as peças em tabuleiros e fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 210 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante cerca de 16 minutos.



“Roscón de Reyes” sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Ovos	2,000 kg
Manteiga (cremosa)	2,000 kg
Açúcar em pó	2,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Água	4,500 kg
Total	21,900 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Formar as peças em forma de argola.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 100% H.R. ou até dobrar o volume.
- Pintar com ovo, decorar a gosto e polvilhar com açúcar granulado ligeiramente remolhado.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 15 minutos e deixar arrefecer.





Doughnuts sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE e AROMA BAUNILHA EUROPA

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	5,000 kg
Açúcar	0,900 kg
Ovos	0,700 kg
Manteiga/Margarina	0,500 kg
AROMA BAUNILHA EUROPA	0,030 kg
Sal	0,090 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	2,250 kg
Total	9,820 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Laminar uma “manta” com 1 cm de espessura, cortar peças com um corta massas redondo (aprox. 0,090 kg) e fazer um buraco no centro.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Fritar em óleo ou gordura vegetal a 170 °C durante cerca de 2 minutos de cada lado e deixar escorrer o excesso de óleo sobre um papel absorvente.





Kulitsch sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Manteiga	2,000 kg
Açúcar	2,000 kg
Ovos	1,500 kg
Limão, baunilha, rum	q.b.
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	4,500 kg
Sultanas (maceradas em brande)	1,500 kg
Granulado de amêndoa	0,500 kg
Total	22,900 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as sultanas e o granulado de amêndoa) durante 5 minutos até conseguir uma massa homogênea. Adicionar as sultanas e o granulado de amêndoa no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 22 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,400 kg.
- Colocar as peças em formas redondas (aprox. 14 cm de diâmetro) e fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 200 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante cerca de 45 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com NAPPAGE NEUTRO, cobrir com fondant e decorar com as iniciais XB (Khristos Voskryesye – Cristo ressuscitou).





Stollen sem glúten

com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE e CHRISTSTOLLEN

Mistura de frutas

Sultanas	8,000 kg
ZITRONAT/ORANGEAT	4,000 kg
Granulado de amêndoa torrado	2,000 kg
Rum	1,500 kg
Total	15,500 kg

- Misturar os ingredientes e deixar macerar até ao dia seguinte.

Massa

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Manteiga	4,000 kg
Açúcar	1,500 kg
Ovos	0,750 kg
Maçapão em pasta	0,750 kg
CHRISTSTOLLEN	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,800 kg
Água	4,500 kg
Mistura de frutas	15,500 kg
Total	38,150 kg



Gluten
FREE

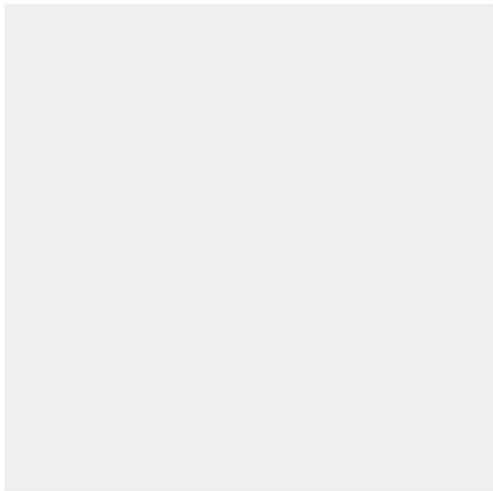
RECEITAS

IREKS

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a mistura de frutas) 5 minutos em velocidade lenta e 2 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa homogénea. Adicionar a mistura de frutas no final da amassadura e misturar.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,700 kg.
- Formar, estender e alisar as peças em formas para Stollen. No caso de não haver formas, formar barras curtas e marcar com um pau de madeira.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer a 190 °C durante 50 – 60 minutos.
- Ao sair do forno, pintar os Stollen com manteiga clarificada (pré-aquecida uns minutos para eliminar a água), decorar com açúcar baunilhado e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.





IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com