
RECEITAS

SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL





Pãezinhos sem glúten com SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	6,500 kg
Total	17,180 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir e bolear empelos de 2,100 kg (para divisoras de 30 peças x 0,070 kg).
- Formar pãezinhos sem ponta e colocá-los com a enroladura para baixo em tabuleiros ondulados.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 80% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 190 °C durante 18 minutos.

Não usar ovo ou produtos à base de ovo, leite ou produtos lácteos derivados.





Pãezinhos tigre sem glúten com SINGLUPLUS ROLL

Massa

SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	6,500 kg
Total	17,180 kg

Decoração tigrada

Farinha de arroz	1,000 kg
Açúcar	0,100 kg
Óleo vegetal	0,040 kg
Levedura	0,025 kg
Água (quente)	1,000 kg
Total	2,165 kg

- Misturar os ingredientes e deixar repousar no mínimo 20 minutos.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir e bolear em pelotas de 2,100 kg (para divisoras de 30 peças x 0,070 kg).
- Colocar as peças em formas ou em lonas polvilhadas com amido.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Aplicar a decoração tigrada sobre a superfície dos pãezinhos com um pincel ou com um saco de pasteleiro com boquilha plana.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 190 °C durante 18 minutos.

Não usar ovo ou produtos à base de ovo, leite ou produtos lácteos derivados.



Pãezinhos sem glúten com sementes com SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Xarope de beterraba	0,500 kg
Sementes de girassol	0,500 kg
Linhaça	0,400 kg
Milho-miúdo	0,300 kg
Sementes de papoila	0,200 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	6,600 kg
Total	19,250 kg

Topping

Sementes de girassol

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg e bolear.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg) e bolear, humedecer a superfície e decorar com o topping (opcional).
- Fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 18 – 20 minutos.

Não usar ovo ou produtos à base de ovo, leite ou produtos lácteos derivados.





Bolachas salgadas de queijo sem glúten com SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL	1,000 kg
Manteiga	0,900 kg
Queijo Edam ralado	0,900 kg
Ovos	0,100 kg
Sal	0,020 kg
Pimenta	0,005 kg
Colorau	0,015 kg
Total	2,940 kg

Topping

Queijo, cominho, sementes de papoila, colorau, avelãs, amêndoas, etc.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 22 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 4 °C.
- Quando a massa fique bem fria, laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e cortar peças com corta massas do tamanho e forma desejados ou cortar a gosto.
- Pintar com água ou ovo e polvilhar ou decorar com o topping.
- Cozer a 200 °C durante 8 – 10 minutos. Assegurar-se de que as peças estão bem cozidas.





Focaccia sem glúten com SINGLUPLUS ROLL

Massa

SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,200 kg
Total	17,000 kg

Emulsão água – azeite

Azeite	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Água	0,250 kg
Total	0,535 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 2 minutos em velocidade lenta e 6 – 8 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 30 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,200 kg – 0,300 kg. Seguidamente, esticar as peças e colocá-las em tabuleiros lubrificadas.
- Untar abundantemente com a emulsão de água – azeite, marcar a massa cravando os dedos e decorar com azeitonas, tomate, cebola e colorau.
- Fermentar durante 45 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 80% H.R.
- Cozer a 230 °C (com vapor) durante 15 – 20 minutos.





Crackers sem glúten com SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Óleo vegetal	1,400 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,800 kg
Total	17,600 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes durante 6 – 8 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 30 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Laminar uma “manta” com 2,5 – 3 mm de espessura, estender num tabuleiro com papel de forno, espalhar sésamo por cima (opcional) e marcar.
- Fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 80% H.R.
- Picar a massa com um rolo de picar massa (pica miolos), cozer a 220 °C (com pouco vapor) durante cerca de 30 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar as peças seguindo as marcas.

Não usar ovo ou produtos à base de ovo, leite ou produtos lácteos derivados.

