
RECEITAS SINGLUPLUS

SINGLUPLUS





Pão sem glúten com SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	8,800 kg
Total	19,600 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Formar as peças no formato desejado (pão de forma, pão rústico, etc.).
- Fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 – 45 minutos.

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





Pão tigre sem glúten com SINGLUPLUS

Massa

SINGLUPLUS	10,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Levedura	0,400 kg
Água a 18 – 20 °C (aprox.)	8,800 kg
Total	19,600 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 fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Formar as peças no formato desejado (pão de forma, pão rústico, etc.).
- Fermentar durante 40 – 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 80% H.R.
- Aplicar a decoração tigrada sobre a superfície das peças com um pincel ou com um saco de pasteleiro com boquilha plana.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 – 45 minutos.

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





Bases de pizza sem glúten com SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Fermento em pó	0,200 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	8,500 kg
Total	19,500 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Dividir peças de 0,250 kg – 0,300 kg para pizzas de 24 cm de diâmetro e bolear com amido.
- Aplainar e alongar as peças, colocá-las em tabuleiros e picar a superfície com um rolo de picar massa (pica miolos).
- Fermentar durante cerca de 30 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C durante cerca de 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, congelar e armazenar as bases.

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





Fajitas sem glúten com SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Fermento em pó sem glúten	0,200 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	8,500 kg
Total	19,500 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 5,000 kg, bolear e deixar repousar 30 minutos.
- Laminar uma “manta” o mais fina possível, picar com um rolo de picar massa (pica miolos) e cortar peças redondas com um corta massas ou uma forma.
- Fermentar durante 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Colocar as peças sem ser deformadas no descarregador com amido e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Cozer a 260 °C (com vapor) durante 2 minutos.

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





Scones sem glúten com SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Uvas passas	2,000 kg
Óleo vegetal	1,900 kg
Açúcar	1,900 kg
Ovos	1,700 kg
Fermento em pó	0,600 kg
Leite	5,600 kg
Total	23,700 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes secos durante 1 minuto. Depois, adicionar os líquidos e misturar até absorver.
- Temperatura da massa: 23 – 24 °C.
- Laminar uma “manta” com 10 – 12 mm de espessura, cortar peças com um corta massas redondo e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer sem fermentar a 220 °C durante 25 minutos.





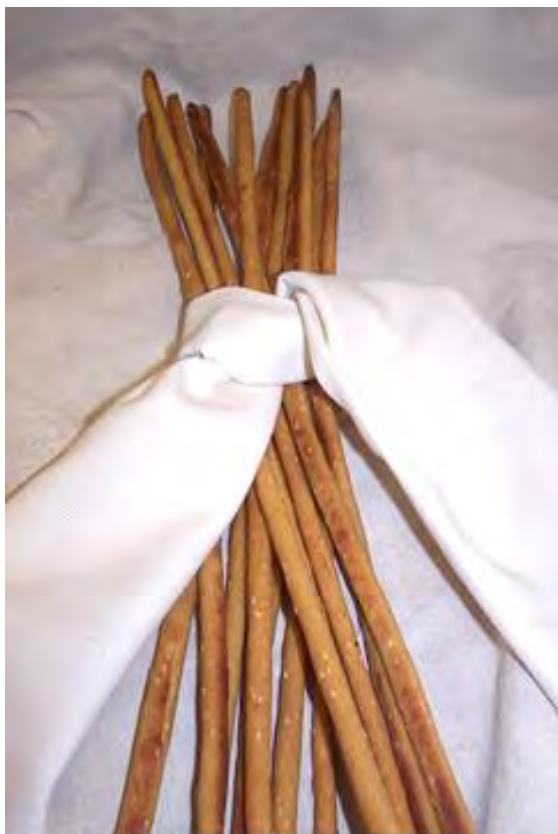
Gressinos sem glúten com SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	5,000 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
Sésamo torrado	0,400 kg
Açúcar	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	2,450 kg
Total	8,700 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 30 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir peças de 0,035 kg.
- Formar tiras alongadas e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 210 °C (com vapor), baixando para 170 °C durante 27 minutos.

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





Quiches sem glúten com SINGLUPLUS

Massa

SINGLUPLUS	1,000 kg
Margarina	0,640 kg
Açúcar	0,070 kg
Sal	0,005 kg
Água	0,275 kg
Total	1,990 kg

Molho

Ovos	1,000 kg
Queijo ralado	0,600 kg
Natas	2,000 kg
Sal, pimenta preta	q.b.
Total	3,600 kg

Recheio de salmão e espinafres

Salmão aos cubos	0,020 kg
Folhas de espinafres (escaldadas)	0,010 kg
Molho	0,040 kg
Total	0,070 kg

Recheio de brócolos e presunto

Brócolos (escaldados)	0,015 kg
Presunto cozido aos cubos	0,010 kg
Molho	0,040 kg
Total	0,065 kg

Recheio de verduras e queijo Feta

Queijo Feta	0,020 kg
Cebola aos cubos (frita)	0,015 kg
Folhas de espinafres (escaldadas)	0,010 kg
Molho	0,040 kg
Total	0,085 kg

Recheio de queijo e salame

Queijo Brie aos cubos	0,010 kg
Salame aos cubos	0,010 kg
Pimento vermelho aos cubos	0,010 kg
Molho	0,040 kg
Total	0,070 kg



Gluten
FREE

RECEITAS

IREKS

Recheio de queijo e alho-francês

Queijo Brie aos cubos	0,010 kg
Alho-francês em rodelas (escaldado)	0,010 kg
Molho	0,040 kg
Total	0,060 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes 4 minutos em velocidade lenta e 5 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: aprox. 27 – 28 °C.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e cortar peças com um corta massas redondo (11 cm de diâmetro).
- Forrar a base e as laterais das formas para tarteletes (8 cm de diâmetro), encher com o recheio desejado e cobrir com o molho.
- Cozer a uns 200 °C durante cerca de 20 minutos ou até que as peças adquiram a textura e a tonalidade desejadas.
- Ao sair do forno, deixar arrefecer as peças quase por completo antes de desenformá-las com a ajuda de uma faca para desenformar.





Quiche Lorraine sem glúten com SINGLUPLUS

Receita para 12 peças individuais

Massa

SINGLUPLUS	0,500 kg
Margarina/Manteiga (cremosa)	0,320 kg
Açúcar	0,035 kg
Sal	0,005 kg
Água	0,140 kg
Total	1,000 kg

Recheio neutro

Natas	0,500 kg
Ovos	0,175 kg
Sal, pimenta	q.b.
Total	0,675 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 – 5 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e deixar arrefecer no frigorífico durante 30 minutos.
- Forrar as formas para tarteletes e cozer em branco a 160 °C durante 10 – 12 minutos.
- Encher com o recheio e continuar a cozedura durante 20 – 25 minutos ou até que as peças adquiram a textura e a tonalidade desejadas.
- Ao sair do forno, deixar arrefecer as peças quase por completo antes de desenformá-las com a ajuda de uma faca para desenformar.





Tarte de maçã sem glúten com SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	1,000 kg
Açúcar	0,430 kg
Margarina/Manteiga	0,640 kg
Levedura	0,015 kg
Ovos	0,140 kg
Total	2,225 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 – 5 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Laminar uma “manta” com cerca de 3 mm de espessura e colocá-la em formas para tarte.
- Recheiar com maçã fresca ou dosear um recheio de maçã e decorar com uma malha de massa quebrada.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos.
- Pintar com gelatina de alperce e decorar a gosto.



