
RECEITAS

VEGAN MUFFIN-MIX

GLUTEN-FREE

VEGAN MUFFIN-MIX
GLUTEN-FREE





Cake vegano sem glúten de maçã e canela com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e DREIDOPPEL

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,500 kg
Óleo vegetal	0,450 kg
PASTA MAÇÃ	0,070 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Água	0,675 kg
Total	2,700 kg

Maçã em fatias	1,000 kg
----------------	----------

Crumble

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,625 kg
Amido de milho	0,125 kg
Margarina vegana	0,250 kg
Total	1,000 kg

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

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm, cobrir cada tabuleiro com 0,500 kg de maçã em fatias e repartir 0,500 kg de crumble uniformemente.
- Cozer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.





Cake vegano sem glúten com cerejas com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,500 kg
Óleo vegetal	0,450 kg
Água	0,675 kg
Total	2,625 kg

Cerejas ácidas	1,000 kg
----------------	----------

Crumble

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,625 kg
Amido de milho	0,125 kg
Margarina vegana	0,250 kg
Total	1,000 kg

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

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm, cobrir cada tabuleiro com 0,500 kg de cerejas ácidas e repartir 0,500 kg de crumble uniformemente.
- Cozer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.





Hoopies veganos sem glúten com ananás e coco

com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e PASTA ANANÁS

Receita para aprox. 30 peças

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Leite de coco	0,200 kg
PASTA ANANÁS	0,100 kg
Água	0,320 kg
Total	1,920 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Colocar uma fatia de ananás em calda em cada forma e dosear a massa por cima.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com gelatina e coco ralado.





Muffins veganos sem glúten com arandos com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e PASTA ARANDOS

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
PASTA ARANDOS	0,070 kg
Água	0,450 kg
Arandos	0,150 kg
Total	1,970 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os arandos) na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos. Adicionar os arandos no final da mistura.
- Dosear a massa em cápsulas para muffin.
- Cozer a 180 °C durante 20 – 23 minutos (segundo o tamanho da peça). Aplicar vapor decorridos 3 minutos desde o início da cozedura.





Mini cake vegano sem glúten com cenoura e avelãs

com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e PASTA BAUNILHA MORONY

Massa

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,160 kg
Canela	0,008 kg
Água	0,400 kg
<u>Cenoura ralada</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	2,268 kg

Creme de baunilha

Margarina cremosa vegana	0,500 kg
Açúcar em pó	0,400 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,010 kg
<u>Água</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,060 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto a cenoura ralada) na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos. Adicionar a cenoura no final da mistura.
- Dosear a massa em formas do tamanho desejado, previamente untadas com margarina cremosa vegana derretida e amêndoas fatiadas.
- Cozer a 190 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com o creme de baunilha e cenoura ralada.





Mini gugelhupf vegano sem glúten com amendoim e especiarias com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e LEBKUCHEN

Receita para aprox. 30 peças

Massa

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Manteiga de amendoim	0,200 kg
Amendoins torrados em pedaços	0,200 kg
LEBKUCHEN	0,020 kg
Água	0,500 kg
Total	2,220 kg

Creme de amendoim

Manteiga de amendoim	0,400 kg
Gordura de amendoim	0,400 kg
Açúcar em pó	0,200 kg
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas durante 3 – 4 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 180 °C durante 18 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com o creme de amendoim e compota de groselha.





Mini gugelhupf vegano sem glúten com manga

com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 30 peças

Massa

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,300 kg
Óleo vegetal	0,390 kg
PASTA MANGA	0,100 kg
Água	0,300 kg
Total	2,090 kg

Gelatina de manga

NAPPAGE NEUTRO	0,250 kg
PASTA MANGA	0,030 kg
Água	0,200 kg
Total	0,480 kg

- Misturar os ingredientes e ferver.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 180 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com a gelatina de manga.





Mini plum cake vegano sem glúten de chocolate

com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

Receita para aprox. 14 peças

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Cacau em pó	0,100 kg
Açúcar em pó	0,100 kg
Água	0,650 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,150 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Dosear 0,150 kg de massa em formas para plum cake.
- Cortar longitudinalmente com uma raspa plástica untada com óleo e cozer a 190 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir o registo decorridos 10 – 15 minutos desde o início da cozedura.
- Decorar a gosto.





Tarte vegana sem glúten de coco com framboesa

com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,800 kg
Óleo vegetal	0,280 kg
Água	0,360 kg
Total	1,440 kg

Creme de cacau vegano

Leite de coco	0,200 kg
Açúcar	0,100 kg
Margarina vegana	0,050 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Total	0,400 kg

- Ferver os ingredientes e deixar arrefecer.

Creme de coco

Leite de coco	0,800 kg
Açúcar	0,200 kg
Amido de milho	0,050 kg
Coco ralado	0,400 kg
AROMA BAUNILHA EUROPA	0,006 kg
Total	1,456 kg

- Ferver o leite de coco, o açúcar e o amido de milho.
- Adicionar os restantes ingredientes e misturar.



Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 190 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar a peça ao meio transversalmente, aplicar o creme de cacau vegano, repartir o creme de coco e deixar arrefecer.
- Decorar com uma camada de POWERFÜLLUNG NEUTRO e PASTA FRAMBOESA.





Tarte vegana sem glúten com banana com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e PASTA BANANA

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
PASTA BANANA	0,100 kg
Água	0,370 kg
Total	1,770 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Dosear a massa em formas.
- Cozer a 180 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com chocolate e uma fatia de banana.





Triângulos veganos sem glúten de frutos secos

com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa de bolacha

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Margarina vegana	0,320 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,060 kg
<u>Água</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,480 kg

Recheio

Compota de alperce	0,500 kg
Avelãs em pedaços	0,400 kg
Amêndoas fatiadas	0,400 kg
Açúcar	0,150 kg
Margarina vegana	0,100 kg
Canela em pó	0,015 kg
<u>Água</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,765 kg

- Ferver os ingredientes.



Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 2 – 3 minutos.
- Dividir a massa de bolacha em duas peças de 0,740 kg, laminar duas “mantas” com 3 mm de espessura, colocá-las em dois tabuleiros de 60 x 20 cm e pré-cozer a 190 °C durante 8 – 10 minutos.
- Repartir 0,880 kg de recheio em cada tabuleiro sobre a massa de bolacha pré-cozida, cozer a 190 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar em triângulos e decorar com chocolate.





Plum cake vegano sem glúten com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

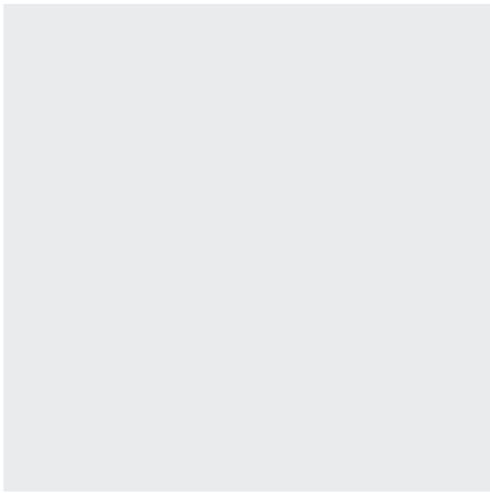
Receita para 4 peças

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Água	0,450 kg
Total	1,750 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Dosear 0,435 kg de massa em formas para plum cake.
- Cortar longitudinalmente com uma raspa plástica untada com óleo e cozer a 180 °C durante 40 – 45 minutos. Abrir o registo decorridos 15 minutos desde o início da cozedura.





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