
RECETARIO

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

BROWNIE-MIX
GLUTEN-FREE





Brownies sin gluten con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,160 kg
Huevo	0,075 kg
Agua	0,190 kg
Total	1,425 kg

Nueces (opcional)	0,150 kg
-------------------	----------

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Si se desea, añadir las nueces al final y mezclar 1 minuto más.
- Repartir la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Hornear a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cubrir con cobertura de chocolate sin gluten y, si se desea, decorar con trocitos de nueces.





Brownies con coco sin gluten

con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE y PASTA LECHE DE COCO

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	0,750 kg
Aceite vegetal	0,110 kg
Huevo	0,050 kg
<u>Agua</u>	<u>0,135 kg</u>
Total	1,045 kg

Crema de coco

Nata	0,300 kg
Cobertura de chocolate blanco troceada	0,375 kg
Coco rallado	0,400 kg
<u>PASTA LECHE DE COCO</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	1,125 kg

- Hervir la nata, añadir a la cobertura de chocolate blanco y mezclar hasta homogeneizar.
- Añadir el coco rallado y PASTA LECHE DE COCO y mezclar hasta homogeneizar.

Ganache

Nata	0,200 kg
<u>Cobertura de chocolate negro troceada</u>	<u>0,375 kg</u>
Total	0,575 kg

- Hervir la nata, añadir a la cobertura de chocolate negro y mezclar hasta homogeneizar.
- Dejar enfriar unos minutos.



Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Repartir la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Hornear a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, extender y alisar la crema de coco y guardar en la nevera. A continuación, extender y alisar la ganache y espolvorear con coco rallado.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.





Brownies con nueces sin gluten

con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	2,000 kg
Aceite vegetal	0,320 kg
Huevo	0,150 kg
Agua	0,380 kg
Total	2,850 kg

Nueces	0,400 kg
--------	----------

Caramelo salado

Azúcar	0,250 kg
Sal	0,005 kg
Agua	0,050 kg
Mantequilla	0,100 kg
Nata	0,100 kg
Total	0,505 kg

- Mezclar el azúcar con la sal y el agua, hervir y dejar caramelizar hasta conseguir una tonalidad ligeramente dorada.
- Añadir la nata y la mantequilla y mezclar hasta homogeneizar.



Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Repartir la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm previamente engrasadas y espolvorear con las nueces troceadas.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Rayar con el caramelo salado y cortar en porciones del tamaño deseado.





Brownies de invierno sin gluten con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE y LEBKUCHEN

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	3,000 kg
Agua	0,750 kg
<hr/> Total	<hr/> 3,750 kg

Crema de chocolate

Nata	0,600 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
Cobertura de chocolate con leche troceada	0,400 kg
<hr/> Cobertura de chocolate negro troceada	<hr/> 0,400 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,410 kg

- Llevar a ebullición la nata con LEBKUCHEN. A continuación, verter sobre la cobertura troceada y remover hasta homogeneizar. Dejar enfriar.
- Batir con varillas hasta conseguir una textura homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cubrir con la crema de chocolate y decorar al gusto.





Cupcakes navideños sin gluten con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo	0,450 kg
Aceite vegetal	0,280 kg
Mezcla de especias	0,010 kg
Impulsor sin gluten	0,005 kg
Agua	0,100 kg
Total	1,845 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 2 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Escudillar 0,050 kg de masa en cápsulas para cupcake.
- Cocer a 160 °C durante unos 15 minutos.
- Decorar al gusto.





Mini bizcochos de chocolate y jengibre sin gluten

con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE y ORANGEAT

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo	0,400 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
ORANGEAT	0,250 kg
Jengibre molido	0,005 kg
Impulsor sin gluten	0,010 kg
<u>Agua</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	2,215 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 2 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,060 kg de masa en moldes y espolvorear con piñones.
- Cocer a 180 °C durante 15 – 20 minutos.





Mini Classics à la Sacher sin gluten con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE y SCHOKOLADINO

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	2,000 kg
Huevo	1,000 kg
Mantequilla (pomada)	0,700 kg
Impulsor sin gluten	0,020 kg
Agua	0,400 kg
<hr/> Total	<hr/> 4,120 kg

Mermelada de albaricoque (aprox.)	1,000 kg
SCHOKOLADINO (aprox.)	1,000 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar ligeramente los ingredientes a velocidad media durante 2 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 40 – 45 minutos con el tiro cerrado y dejar enfriar.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente, extender la mermelada de albaricoque y guardar en la nevera (5 °C).
- Cortar las piezas en tiras de 5 cm de ancho y cubrir la superficie y los laterales con mermelada de albaricoque. A continuación, cubrir con SCHOKOLADINO y volver a guardar en la nevera (5 °C).
- Cortar las tiras en porciones de 5 x 5 cm y decorar al gusto.





Tarta Sacher sin gluten

con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE y SCHOKOLADINO

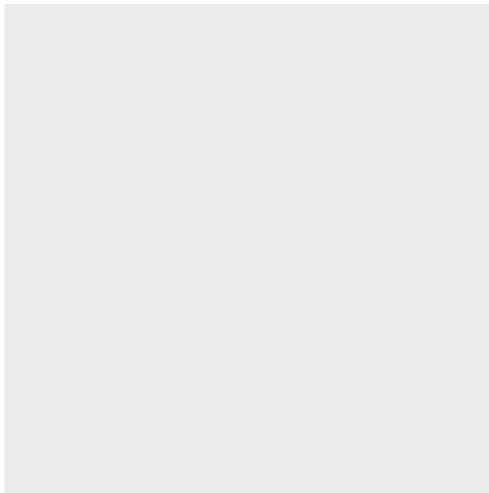
Receta para 4 tartas de 18 cm de diámetro

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo	0,550 kg
Mantequilla (pomada)	0,330 kg
Impulsor sin gluten	0,010 kg
Agua	0,190 kg
Total	2,080 kg

Proceso de elaboración

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 2 – 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar la masa en cuatro aros de 18 cm de diámetro.
- Cocer a 180 °C durante 45 – 50 minutos con el tiro cerrado y dejar enfriar.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y extender mermelada de albaricoque, cubrir con SCHOKOLADINO y decorar al gusto.





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