
RECETARIO SINGLUPLUS

SINGLUPLUS





Pan sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	8,800 kg
Total	19,600 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Formar las piezas en el formato deseado (pan de molde, "chusco", etc.).
- Fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos.

No usar huevo o productos a base de huevo, leche o productos lácteos derivados.





Pan tigre sin gluten con SINGLUPLUS

Masa

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Levadura	0,400 kg
Agua a 18 – 20 °C (aprox.)	8,800 kg
Total	19,600 kg

Decoración atigrada

Harina de arroz	1,000 kg
Azúcar	0,100 kg
Aceite vegetal	0,040 kg
Levadura	0,025 kg
Agua (caliente)	1,000 kg
Total	2,165 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar reposar mínimo 20 minutos.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Formar las piezas en el formato deseado (pan de molde, “chusco”, etc.).
- Fermentar durante 40 – 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 80% H.R.
- Aplicar la decoración atigrada sobre la superficie de las piezas con un pincel o con una manga pastelera con boquilla plana.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos.

No usar huevo o productos a base de huevo, leche o productos lácteos derivados.





Bases de pizza sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Impulsor	0,200 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	8,500 kg
Total	19,500 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dividir piezas de 0,250 kg – 0,300 kg para pizzas de 24 cm de diámetro y bolear con almidón.
- Aplanar y alargar las piezas, colocarlas en bandejas y pinchar la superficie con un erizo.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frías, congelar y almacenar las bases.

No usar huevo o productos a base de huevo, leche o productos lácteos derivados.





Fajitas sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Impulsor sin gluten	0,200 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	8,500 kg
Total	19,500 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 5,000 kg, bolear y dejar reposar 30 minutos.
- Laminar una “manta” lo más fina posible, pinchar con un erizo y troquelar piezas redondas con un cortapastas o un molde.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Colocar las piezas sin que se deformen en el cargador con almidón y dejar reposar unos 15 minutos.
- Cocer a 260 °C (con vapor) durante 2 minutos.

No usar huevo o productos a base de huevo, leche o productos lácteos derivados.





Scones sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Pasas	2,000 kg
Aceite vegetal	1,900 kg
Azúcar	1,900 kg
Huevo	1,700 kg
Impulsor	0,600 kg
Leche	5,600 kg
Total	23,700 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes secos durante 1 minuto. Luego, añadir los líquidos y mezclar hasta que se hayan absorbido.
- Temperatura de la masa: 23 – 24 °C.
- Laminar una “manta” de 10 – 12 mm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer sin fermentar a 220 °C durante 25 minutos.





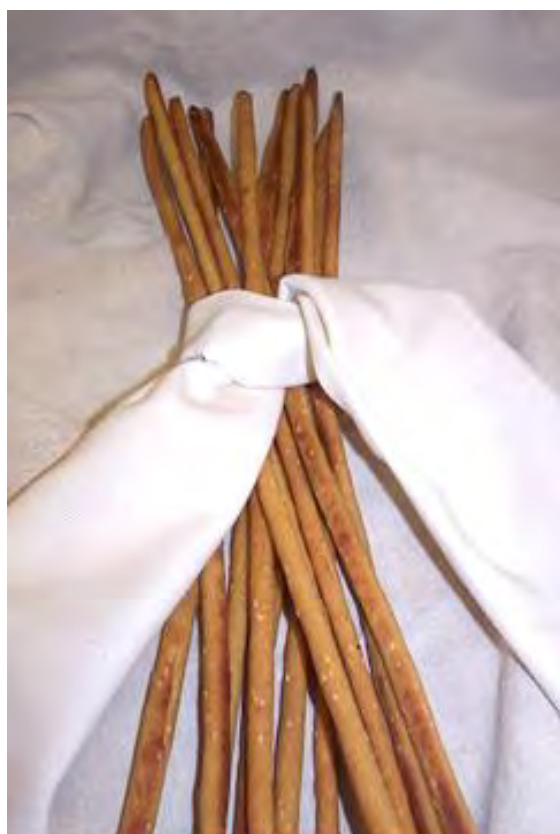
Grisines sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	5,000 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
Sésamo tostado	0,400 kg
Azúcar	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,450 kg</u>
Total	8,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 30 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,035 kg.
- Formar tiras alargadas y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 210 °C (con vapor), bajando a 170 °C durante 27 minutos.

No usar huevo o productos a base de huevo, leche o productos lácteos derivados.





Quiches sin gluten con SINGLUPLUS

Masa

SINGLUPLUS	1,000 kg
Margarina	0,640 kg
Azúcar	0,070 kg
Sal	0,005 kg
Agua	0,275 kg
Total	1,990 kg

Salsa

Huevo	1,000 kg
Queso rallado	0,600 kg
Nata	2,000 kg
Sal, pimienta negra	C/S
Total	3,600 kg

Relleno de salmón y espinacas

Salmón a dados	0,020 kg
Hojas de espinacas (escaldadas)	0,010 kg
Salsa	0,040 kg
Total	0,070 kg

Relleno de brócoli y jamón

Brócoli (escaldado)	0,015 kg
Jamón cocido a dados	0,010 kg
Salsa	0,040 kg
Total	0,065 kg

Relleno de verduras y queso Feta

Queso Feta	0,020 kg
Cebolla a dados (frita)	0,015 kg
Hojas de espinacas (escaldadas)	0,010 kg
Salsa	0,040 kg
Total	0,085 kg

Relleno de queso y salami

Queso Brie a dados	0,010 kg
Salami a dados	0,010 kg
Pimiento rojo a dados	0,010 kg
Salsa	0,040 kg
Total	0,070 kg



Relleno de queso y puerro

Queso Brie a dados	0,010 kg
Puerro a rodajas (escaldado)	0,010 kg
Salsa	0,040 kg
Total	0,060 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes 4 minutos a velocidad lenta y 5 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 – 28 °C.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y troquelar piezas con un cortapastas redondo de 11 cm de diámetro.
- Forrar la base y los laterales de los moldes para tartaletas (8 cm de diámetro), llenar con el relleno deseado y cubrir con la salsa.
- Cocer a unos 200 °C durante unos 20 minutos o hasta que las piezas adquieran la textura y la tonalidad deseadas.
- Al salir del horno, dejar enfriar las piezas casi por completo antes de desmoldarlas con la ayuda de una puntilla.





Quiche Lorraine sin gluten con SINGLUPLUS

Receta para 12 piezas individuales

Masa

SINGLUPLUS	0,500 kg
Margarina/Mantequilla (pomada)	0,320 kg
Azúcar	0,035 kg
Sal	0,005 kg
Agua	0,140 kg
Total	1,000 kg

Relleno neutro

Nata	0,500 kg
Huevo	0,175 kg
Sal, pimienta	C/S
Total	0,675 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 5 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y dejar enfriar en la nevera durante 30 minutos.
- Forrar los moldes para tartas y cocer en blanco a 160 °C durante 10 – 12 minutos.
- Llenar con el relleno y continuar la cocción durante 20 – 25 minutos o hasta que las piezas adquieran la textura y la tonalidad deseadas.
- Al salir del horno, dejar enfriar las piezas casi por completo antes de desmoldarlas con la ayuda de una puntilla.





Tarta de manzana sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	1,000 kg
Azúcar	0,430 kg
Margarina/Mantequilla	0,640 kg
Levadura	0,015 kg
Huevo	0,140 kg
Total	2,225 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 5 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Laminar una “manta” de unos 3 mm de grosor y colocarla en moldes para tarta.
- Rellenar con manzana fresca o dosificar un relleno de manzana y decorar con un enrejado de pasta brisa.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos.
- Pintar con gelatina de albaricoque y decorar al gusto.



