



Tarta vegana sin gluten de coco con frambuesa

con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

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

Crema de cacao vegana

Leche de coco	0,200 kg
Azúcar	0,100 kg
Margarina vegana	0,050 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Total	0,400 kg

- Hervir los ingredientes y dejar enfriar.

Crema de coco

Leche de coco	0,800 kg
Azúcar	0,200 kg
Almidón de maíz	0,050 kg
Coco rallado	0,400 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,006 kg
Total	1,456 kg

- Hervir la leche de coco, el azúcar y el almidón de maíz.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar.



Gluten
FREE

RECETAS

IREKS

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar la pieza por la mitad transversalmente, aplicar la crema de cacao vegana, repartir la crema de coco y dejar enfriar.
- Decorar con una capa de POWERFÜLLUNG NEUTRO y PASTA FRAMBUESA.

