RECETARIO
BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

BROWNIE-MIX
GLUTEN-FREE

IREKS

Brownies sin gluten
con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

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
SCHOKOLADINO	C/S

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 SCHOKOLADINO y, si se desea, decorar con trocitos de nueces.

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

Brownies con coco sin gluten
con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

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
Agua	0,135 kg
Total	1,045 kg

Crema de coco

Nata	0,300 kg
Cobertura de chocolate blanco troceada	0,375 kg
Coco rallado	0,400 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,050 kg
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
Cobertura de chocolate negro troceada	0,375 kg
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 DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	3,000 kg
Agua	0,750 kg
Total	3,750 kg

Crema de chocolate

Nata	0,600 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
Cobertura de chocolate con leche troceada	0,400 kg
Cobertura de chocolate negro troceada	0,400 kg
Total	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.

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

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
Agua	0,200 kg
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 DREIDOPPEL

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
Total	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.

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

Tarta Sacher sin gluten
con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

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

SCHOKOLADINO C/S

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 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

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