RECETARIO
MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

MUFFIN-MIX
GLUTEN-FREE

IREKS

Muffins sin gluten y sin lactosa
con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,150 kg
Total	2,000 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar la masa en cápsulas para muffin (muffins de 0,070 kg – 0,080 kg).
- Cocer a 180 °C durante 20 – 25 minutos.
- Transcurridos 3 minutos, dar un poco de vapor y acabar de cocer con el tiro cerrado.

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

“Amerikaner” sin gluten y sin lactosa
con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo	0,300 kg
Aceite vegetal	0,050 kg
Agua	0,450 kg
Total	1,800 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Con una manga pastelera, dosificar medallones de masa en una bandeja con papel de horno.
- Hornear a 200 – 210 °C durante 12 – 14 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Glasear la base con fondant.

Cake de arándanos sin gluten
con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,500 kg
Huevo	0,750 kg
Aceite vegetal	0,525 kg
Cacao en polvo	0,075 kg
Agua (aprox.)	0,225 kg
Total	3,075 kg

Arándanos	1,000 kg

Crumble

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Almidón de patata	0,100 kg
Mantequilla	0,200 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm con papel de horno.
  A continuación, repartir los arándanos por encima y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 30 – 40 minutos.

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

Cake de zanahoria sin gluten y sin lactosa
con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,750 kg
Zanahoria rallada (escurrida)*	0,500 kg
Huevo	0,450 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Almidón de maíz	0,100 kg
Azúcar moreno	0,100 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,100 kg
Impulsor sin gluten	0,020 kg
LEBKUCHEN	0,006 kg
Total	2,326 kg

* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda añadir 0,100 kg de agua.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 190 °C durante 40 – 50 minutos.
- Glasear con gelatina de albaricoque y dejar enfriar.
- Una vez frío, 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

Cantucci sin gluten
con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	2,500 kg
Huevo	0,600 kg
Mantequilla	0,100 kg
TRISAN	0,020 kg
Almendras crudas con piel	1,000 kg
Amaretto	0,050 kg
Total	4,250 kg

- Macerar las almendras con el amaretto y dejar reposar durante unas 2 horas.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto las almendras y el amaretto) a velocidad media durante 3 – 4 minutos. A continuación, añadir las almendras maceradas y mezclar.
- Dividir piezas de 0,350 kg y formar barras de 55 – 58 cm, aplanarlas y colocarlas en una bandeja con papel de horno dejando suficiente separación entre ellas.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frías, cortar las barras en porciones de 1,5 cm de grosor, colocarlas en una bandeja y proceder al secado a 150 – 160 °C durante unos 20 minutos.

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

Cookies de chocolate sin gluten
con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Receta para 40 piezas

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Almidón de maíz	0,075 kg
Cacao en polvo	0,075 kg
Mantequilla/Margarina (pomada)	0,225 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	C/S
Huevo	0,075 kg
Drops de chocolate	0,250 kg
Total	1,200 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto el huevo y los drops de chocolate) en batidora con pala hasta conseguir una textura arenosa. A continuación, añadir el huevo en hilo fino y los drops de chocolate y mezclar hasta homogeneizar.
- Formar barras y congelar.
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en una bandeja con papel de horno.
- Cocer a 150 °C durante 15 – 20 minutos con el tiro abierto.

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

Cookies de pistacho sin gluten y sin lactosa
con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Receta para 40 piezas

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Harina de pistacho	0,050 kg
Granillo de pistacho	0,050 kg
Mantequilla (pomada, a dados)	0,200 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,050 kg
Huevo	0,050 kg
Total	0,900 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto el huevo) en batidora con pala hasta conseguir una textura arenosa. A continuación, añadir el huevo en hilo fino y mezclar hasta homogeneizar.
- Formar barras y congelar.
- Cortar discos de 1 cm de grosor, colocarlos en una bandeja con papel de horno y decorar con pistachos (opcional).
- Cocer a 160 °C durante 15 – 20 minutos con el tiro abierto.

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

Cookies sin gluten
con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Receta para 40 piezas

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Almidón de maíz	0,150 kg
Mantequilla/Margarina (pomada)	0,225 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	C/S
Huevo	0,075 kg
Total	0,950 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto el huevo) en batidora con pala hasta conseguir una textura arenosa. A continuación, añadir el huevo en hilo fino y mezclar hasta homogeneizar.
- Formar barras y congelar.
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en una bandeja con papel de horno.
- Cocer a 160 °C durante 15 – 20 minutos con el tiro abierto.

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

Gofres sin gluten
con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Masa

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Mantequilla (líquida)	0,400 kg
Huevo	0,400 kg
AROMA RON EUROPA*	C/S
Leche	0,300 kg
Total	2,100 kg

* También se puede emplear AROMA LIMÓN EUROPA

Salsa de cerezas

Zumo de cereza	0,600 kg
Azúcar	0,150 kg
Almidón de maíz	0,060 kg
Canela	C/S
Cerezas	1,000 kg
Total	1,810 kg

- Mezclar un poco de zumo de cereza con el almidón de maíz en frío.
- Hervir el resto del zumo de cereza con el azúcar y la canela, añadir la mezcla anterior y volver a hervir.
- Retirar el cazo del fuego y verter el líquido sobre las cerezas.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Cocer en la gofrera a 210 – 220 °C durante unos 2 minutos o hasta que las piezas adquieran un tono dorado.
- Decorar al gusto con la salsa de cerezas.

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

Lamingtons sin gluten
con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,150 kg
Total	2,000 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno.
- Cocer a 180 °C (sin vapor) durante 35 – 40 minutos y dejar enfriar.
- Cortar en piezas de 6 x 4 cm, cubrir con el glaseado deseado y rebozar con coco rallado.

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