

GLUTEN FREE CAKE - Muffin

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Olio di Semi	400 g
Uova	500 g
Acqua	200 g
Totale	2.100 g

Aggiungere a piacere

GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	300 g
Totale Aggiungere a piacere	300 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne le gocchine) in planetaria con spatola a media velocità per 4 min. ca. Aggiungere a fine impasto le GOCCINE CIOCCOLATO (o altri ingredienti gluten free a piacere), mescolando brevemente.

Colare negli appositi PIROTTINI.

Cottura: statico 190°C per 30 minuti circa - Rotor: 175°C

Cottura: Forno statico 205°C per 15 minuti circa con valvola chiusa - Rotor: 185°C

NOTA: le gocchine possono essere sostituite con altro ingrediente a piacere (sempre senza glutine)

Variante impasto al cacao (gusto cioccolato):

acqua	100 g
cacao	50 g
zucchero	50 g

Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, incorporarlo a fine impasto (ricetta base), mescolando lentamente.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com