



RICETTARIO CAKE & MUFFIN

TANTO GUSTO, NIENTE GLUTINE

Scopri la nuova gamma **HIFOOD** di soluzioni senza glutine per
Prodotti da Forno e Pasta Fresca



- **MUFFIN**
- **MUFFIN AL CACAO**
- **PLUM CAKE**
- **PLUM CAKE AL CACAO**
- **COOKIES**

MUFFIN



INGREDIENTI

HI-GF CAKE & MUFFIN	1000 g
Olio di semi di girasole	450 g
Acqua	150 g
Uova intere	500 / 550 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia montare tutti gli ingredienti a media velocità per 5 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri. Versare 65 g di impasto in pirottini da muffin (95 g se in stampi a tulipano).

È possibile personalizzare il prodotto aggiungendo delle inclusioni, come gocce di cioccolato (in proporzione pari al 10% del peso dell'impasto) o albicocche semicandite (in proporzione pari al 20% del peso dell'impasto).

Si consiglia di decorare la superficie dei muffin prima della cottura con granella di zucchero o con scagliette di zucchero o di cioccolato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 190°C per 25-30 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 170°C per 25 minuti.

MUFFIN AL CACAO



INGREDIENTI

HI-GF CAKE & MUFFIN	1000 g
Cacao	80 g
Olio di semi di girasole	450 g
Acqua	200 g
Uova intere	600 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia montare tutti gli ingredienti a media velocità per 5 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri. Versare 65 g di impasto in pirottini da muffin (95 g se in stampi a tulipano).

È possibile personalizzare il prodotto aggiungendo delle inclusioni, come gocce di cioccolato (in proporzione pari al 10% del peso dell'impasto) o albicocche semicandite (in proporzione pari al 20% del peso dell'impasto).

Si consiglia di decorare la superficie dei muffin prima della cottura con granella di zucchero o con scagliette di zucchero o di cioccolato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 190°C per 25-30 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 170°C per 25 minuti.

PLUM CAKE



INGREDIENTI

HI-GF CAKE & MUFFIN	1000 g
Olio di semi di girasole	400 g
Acqua	100 g
Uova intere	500 / 550 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia montare tutti gli ingredienti a media velocità per 5 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri. Versare 450 g di impasto in uno stampo da plum cake di dimensione 16,5 x 7 x h 7 cm.

È possibile personalizzare il prodotto aggiungendo delle inclusioni, come gocce di cioccolato (in proporzione pari al 10% del peso dell'impasto) o albicocche semicandite (in proporzione pari al 20% del peso dell'impasto).

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per 50 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 165°C per 45-50 minuti.

PLUM CAKE AL CACAO



INGREDIENTI

HI-GF CAKE & MUFFIN	1000 g
Cacao	80 g
Olio di semi di girasole	450 g
Acqua	200 g
Uova intere	550 / 600 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia montare tutti gli ingredienti a media velocità per 5 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri. Versare 450 g di impasto in uno stampo da plum cake di dimensione 16,5 x 7 x h 7 cm.

È possibile personalizzare il prodotto aggiungendo delle inclusioni, come gocce di cioccolato (in proporzione pari al 10% del peso dell'impasto) o albicocche semicandite (in proporzione pari al 20% del peso dell'impasto).

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per 50 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 165°C per 45-50 minuti.

COOKIES



INGREDIENTI

HI-GF CAKE & MUFFIN	1000 g
Uova	100 g
Prima Natura Gateaux MB	300 g
Sale	10 g
Gocce di cioccolato	260 g

* Contatta il tuo distributore Masterline di fiducia per scoprire quali sono le soluzioni vegetali o miste da poter utilizzare in alternativa a Prima Natura Gateaux MB.

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia a bassa velocità miscelare HI-GF CAKE & MUFFIN, uova, **Prima Natura Gateaux MB** e sale fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere le gocce di cioccolato e continuare a impastare fino a farle distribuire in modo uniforme.

Formare dei filoncini di circa 4 cm di diametro e riporli in frigorifero fino a completo raffreddamento.

Tagliare dei dischi di circa 1,5 cm di spessore, disporli su teglia e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per circa 15 minuti con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 160°C per circa 15 minuti con valvola chiusa.