



**BRAUN**



*ricettario*  
**Gluten Free**  
Dolci per tutti!

# Un'ampia famiglia senza glutine!

Sempre più persone manifestano intolleranze o allergie al Glutine, con la conseguente rinuncia ai cibi preferiti da una vita. È quindi importante essere vicini ai clienti proponendo prodotti che possano essere in linea con queste necessità. Abbiamo a tal proposito implementato la nostra linea forno Gluten Free per dolci adatti a tutti senza troppe rinunce!

## I protagonisti

CODICE	ARTICOLO	PACK	DESCRIZIONE
E245.V1	BONCAKE MAIS GLUTEN FREE	Sacchetto 1kg x 5	Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di dolci al mais come cake, tranci, tortine, mignon, monoporzioni, amorpoluta, ecc.
E246.V1	BONCAKE GRANO SARACENO GLUTEN FREE	Sacchetto 1kg x 5	Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di dolci al grano saraceno come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.
E247.V1	BONCAKE QUINOA GLUTEN FREE	Sacchetto 1kg x 5	Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di dolci alla quinoa come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.
E269.V1	BONCAKE RISO VENERE GLUTEN FREE	Sacchetto 1kg x 5	Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di dolci al riso venere come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.
E267.V1	READY CAKE RICOTTA GLUTEN FREE	Sacchetto 1kg x 5	Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di dolci alla ricotta come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.
E268.V1	READY CAKE COCCO DI SULÙ GLUTEN FREE	Sacchetto 1kg x 5	Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di dolci al cocco come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. al cocco. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.
E266.V1	READY CAKE YOGURT GLUTEN FREE	Sacchetto 1kg x 5	Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di dolci allo yogurt come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.
E282.V1	BISQUISIT GLUTEN FREE	Sacchetto 1kg x 5	Preparato in polvere gluten free per Pan di Spagna. Ideale per la preparazione di basi di Pan di Spagna, arrotolati, omelletes, margherite, sabbiose, ecc.
E283.V1	MARGHERITA GLUTEN FREE	Sacchetto 1kg x 5	Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di plum-cake, cake, frangipane, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.
E284.V1	MURBELLA GLUTEN FREE	Sacchetto 1kg x 5	Preparato in polvere gluten free per pasta frolla e biscotteria.
E264.V1	TORTINO COULANT AL CIOCCOLATO GLUTEN FREE	Cartone 5 kg (1 kg x 5)	Preparato in polvere per tortino al cioccolato con cuore morbido gluten free. Ideale anche per la preparazione di Brownies, torta al cioccolato e torta Caprese.

# Boncake Mais

## Ricetta base

1000 g **BONCAKE MAIS GLUTEN FREE**  
350 g burro morbido o margarina  
500 g uova intere  
100 g latte intero

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4-5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 180°C ca. per circa 35-45 min. (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno). N.B. Nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.

## PLUMCAKE MAIS & CIOCCOLATO

500 g **BONCAKE MAIS G.F.**  
175 g burro morbido  
250 g uova  
50 g latte  
100 g **IVORY COAST CHIPS 60%**

Montare i primi 4 ingredienti in planetaria per 4-5 min. Infine aggiungere le scaglie di cioccolato, versare negli stampi e cuocere a 170°C per 25-30 min. ca.

DECORAZIONE:

q.b. **SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE**

Sciogliere la Schokobella e glassare a piacere.

## SBRISOLONA

1000 g **BONCAKE MAIS G.F.**  
1000 g **MURBELLA G.F.**  
1000 g burro freddo  
1000 g mandorle grezze tritate

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Sgranare l'impasto nelle tortiere e cuocere a 180°C per 15-20 min a valvola aperta.



# Boncake Grano Saraceno

## Ricetta base

1000 g **BONCAKE GRANO SARACENO G.F.**  
350 g burro morbido o olio  
500 g uova intere  
100 g latte intero

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4-5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 180 °C ca. per circa 35-45 min. (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno). N.B. nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.

## CIAMBELLINE GRANO SARACENO ALLA NOCCIOLA E BACCHE DI GOJI

500 g **BONCAKE GRANO SARACENO G.F.**  
130 g burro morbido  
250 g uova  
50 g latte  
50 g **PASTA NOCCIOLA ITALIANA**  
80 g granella di nocciole  
30 g bacche di Goji

Montare i primi 4 ingredienti in planetaria per 4-5 min. Miscelare poi gli ultimi 3 ingredienti, versare negli stampi e cuocere a 170°C per 25-30 min.

### DECORAZIONE:

q.b. granella nocciole  
q.b. bacche di Goji  
q.b. **BRAUNGEL F**

Lucidare le ciambelline con la gelatina a freddo Braungel F e decorare a piacere con granella di nocciole e bacche di Goji.

## CAKE GRANO SARACENO E AMARENE

500 g **BONCAKE GRANO SARACENO G.F.**  
175 g burro  
250 g uova  
50 g latte

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 4-5 min. a forte velocità.

### CRUMBLE:

360 g **BONCAKE GRANO SARACENO G.F.**  
160 g olio  
130 g tuorlo  
170 g farina di mandorle

Creare un'emulsione con olio e tuorlo, miscelare insieme agli altri ingredienti in planetaria per 2-3 min. ca. Lasciare raffreddare.

### FARCITURA:

q.b. **CILIEGIE AMARENATE**  
q.b. **NEVELLA**

Porre il Cake nelle tortiere precedentemente unte con Formstac, inserire le ciliegie amarenate, sgranare in superficie il crumble. Cuocere 180°C ca. 30-40 min. Raffreddare e spolverizzare con Nevella.

## FLEXWAVE SARACENO E CASTAGNE

1000 g **BONCAKE GRANO SARACENO G.F.**  
350 g olio di semi  
500 g uova intere  
100 g latte intero  
150 g marron glacé

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 4-5 min. a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con Formstac e cuocere a 180°C ca. per 35-45 min.

# Boncake Quinoa

## Ricetta base

1000 g **BONCAKE QUINOA G.F.**  
350 g burro morbido o olio  
500 g uova intere  
100 g latte intero

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4-5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 180°C ca. per circa 35-45 minuti (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno). N.B. nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.

## CAKE QUINOA E ZENZERO

500 g **BONCAKE QUINOA G.F.**  
175 g burro morbido  
250 g uova  
50 g latte  
25 g **VARIEGÒ GINGER**  
15 g semi di chia  
q.b. scorza di limone

Montare i primi 4 ingredienti in planetaria per 4-5 min. Miscelare poi gli ultimi 3 ingredienti, versare nello stampo e cuocere a 170°C per 35-40 min.

### DECORAZIONE DI MERINGA ITALIANA:

25 g **OVOSIL**  
250 g zucchero  
125 g acqua 30°C

Miscelare l'Ovosil nello zucchero, aggiungere l'acqua a 30°C e montare in planetaria per 3-4 min. Decorare a piacere il cake con la meringa italiana e fette di limone disidratato.

## FINANZIERI QUINOA E ACERO

1000 g **BONCAKE QUINOA G.F.**  
350 g burro morbido  
500 g uova intere  
100 g latte intero  
60 g **TOPPING ACERO**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 4-5 min. ca. a massima velocità. Dressare negli stampi precedentemente unti con Formstac, cuocere a 180°C ca. per 20-25 min. ca.

DECORAZIONE:  
q.b. **TOPPING ACERO**  
q.b. frutta secca  
q.b. **BIENEX**

Lucidare i cake con Topping Acero, e decorare con frutta secca precedentemente caramellata con Bienex.

## MUFFIN QUINOA E GRANOLA

500 g **BONCAKE QUINOA G.F.**  
175 g burro morbido  
250 g uova  
50 g latte  
100 g noci a pezzi  
100 g mirtilli  
3 g cannella

Montare i primi 4 ingredienti in planetaria per 4-5 min. Miscelare poi gli ultimi 3 ingredienti, versare nello stampo e cuocere a 170°C per 25-30 min.

DECORAZIONE:  
100 g **BIENEX**  
50 g noci  
50 g avena

Miscelare tutti gli ingredienti insieme, cospargere su teglia e cuocere a 180°C per 5-6 min. Una volta raffreddato spezzare e applicare a piacere sui muffin.



# Boncake Riso Venere

## Ricetta base

1000 g **BONCAKE RISO VENERE G.F.**  
350 g burro morbido o olio  
500 g uova intere  
100 g latte intero

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4-5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 180°C ca. per circa 35-45 minuti (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno). N.B. nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.

## FLEXWAVE RISO VENERE E CIOCCOLATO

500 g **BONCAKE RISO VENERE G.F.**  
175 g burro morbido  
250 g uova  
50 g latte

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 4-5 min. Versare negli stampi e cuocere a 170°C per 30-35 min.

DECORAZIONE:

q.b. **SCHOKOBELLA BIANCO**

Lasciar raffreddare e glassare la base con Schokobella Bianco precedentemente sciolta.

## MONOPORZIONE AL SESAMO NERO CON CRUMBLE RISO VENERE

CRUMBLE:  
360 g **BONCAKE RISO VENERE G.F.**  
160 g olio di semi  
130 g tuorlo d'uovo  
170 g farina di mandorle  
q.b. **SCHOK WEISS CHIPS**

Creare un'emulsione con olio e tuorlo, miscelare insieme agli altri ingredienti in planetaria per 2-3 min. ca. Sgranare sulla teglia l'impasto e lasciare raffreddare un paio di minuti in abbattitore. Cuocere a 170°C per 10 min. ca. e abbattere. Mescolare il cioccolato bianco precedentemente sciolto con il crumble al riso venere e creare la base della monoporzione aiutandosi con uno stampo quadrato per dare la forma.

BASE JAVANAISE ALLA MANDORLA (DOSE PER TEGLIA 60X40):  
100 g **OVOSIL**  
650 g acqua  
550 g zucchero  
550 g farina di mandorle  
150 g farina debole

Montare i primi 3 ingredienti fino ad ottenere una massa ben ferma, aggiungere i restanti ingredienti ed amalgamare. Stendere il composto ottenuto e cuocere a 180°C per 20-25 min. ca.

MOUSSE AL SESAMO NERO:  
150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
200 g acqua  
100 g **BLACK SESAME**  
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire il Black Sesame ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare nello stampo, chiudere sulla base javanaise alla mandorla e abbattere.

GLASSATURA:  
q.b. **SPIEGEL IVORY**

Scaldare a microonde lo Spiegel Ivory fino a 30-35°C e togliere le eventuali bolle con minipimer per qualche secondo e glassare.



## TORTA RISO VENERE E LAMPONI

### BASE DI FROLLA AL CACAO:

1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**  
350 g burro freddo  
100 g uova intere  
100 g acqua  
80 g **CACAO NOBLESSE**

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4-5min. a bassa velocità. Stendere e formare nello stampo.

### FARCITURA:

q.b. **CONFRUTTI LAMPONE**

Stendere sulla base di frolla.

### RIPIENO RISO VENERE:

1000 g **BONCAKE RISO VENERE G.F.**  
500 g uova  
350 g burro morbido  
100 g latte intero

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 4-5 min. a forte velocità. Stendere il composto sullo strato di Confrutti Lampone.

### CRUMBLE AL CACAO DECORATIVO:

1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**  
500 g burro  
100 g cacao  
40 g tuorlo  
20 g acqua

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4-5 min. a bassa velocità. Sgranare l'impasto nella tortiera sul ripieno al riso venere e cuocere a 160°C per 50-55 min. ca.



# Ready Cake Ricotta

## Ricetta base

1000 g **READY CAKE RICOTTA G.F.**  
500 g acqua  
400 g olio di semi o burro

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a farfalla per circa 3 minuti a velocità media. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 175/180°C ca. per circa 40-45 minuti (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno). N.B. nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.

## CROSTATA PERE E RICOTTA

**BASE FROLLA:**  
1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**  
350 g burro freddo  
100 g uova intere  
100 g acqua

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4-5 min. a bassa velocità. Stendere e formare nello stampo.

**FARCITURA:**  
q.b. **CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO**

Stendere sulla base di frolla.

**RIPIENO DI RICOTTA:**  
1000 g **READY CAKE RICOTTA**  
500 g acqua  
400 g burro morbido

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 3 min. a media velocità. Stendere il composto sullo strato di Confrutta Albicocca Fagotto. Cuocere a 160°C per 50-55 min. ca.

**TOP DECORATIVO:**  
250 g **FRUCHTI-TOP PERA**  
20 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
20 g acqua 20-25°C  
q.b. **CRISTALINE NEUTRO**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua e aggiungere il Fructi-top Pera. Porre nello stampo e abbattere. Lucidare il top decorativo con Cristaline Neutro.

**CRUMBLE DECORATIVO:**  
1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**  
500 g burro freddo  
40 g tuorlo  
20 g acqua

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4-5 min. a bassa velocità. Sgranare l'impasto su teglia e cuocere a 180°C per 10-15 min. v.a. Una volta raffreddato applicare intorno al top decorativo.

## PLUMCAKE RICOTTA E CACAO

1000 g **READY CAKE RICOTTA G.F.**  
500 g acqua  
400 g olio di semi  
75 g **CACAO NOBLESSE**  
q.b. **SCHOKOBELLA BIANCO**

Montare i primi tre ingredienti in planetaria con frusta a palla per 3 minuti a media velocità. Versare in uno stampo per plumcake e cuocere a 175-180°C per 40-45 min. ca. Una volta raffreddato glassare con la Schokobella Bianco e decorare a piacere.

## PALLA NATALIZIA

1000 g **READY CAKE RICOTTA G.F.**  
500 g acqua  
400 g burro  
q.b. **BRAUNFIL PLUS**  
q.b. **SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE**

Montare i primi tre ingredienti in planetaria con frusta a palla per 3 minuti a media velocità. Versare in uno stampo a semisfera e cuocere a 175/180°C per 40-45 min. ca.

Una volta raffreddato creare un piccolo solco e inserire il Braunfil Plus. Unire le due metà, abbattere e poi glassare con la Schokobella Extra Fondente e decorare a piacere.





# Ready Cake Cocco di Sulù

## Ricetta base

1000 g **READY CAKE COCCO DI SULÙ G.F.**  
500 g acqua  
400 g olio di semi o burro

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a farfalla per circa 3 minuti a velocità media. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 175/180°C ca. per circa 40-45 minuti (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno). N.B. nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.



## CRUMBLE COCCO E MIRTILLI

**BASE FROLLA:**  
1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**  
350 g burro morbido  
100 g uova intere  
100 g acqua

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4-5 min. a bassa velocità. Stendere e formare nello stampo.

**FARCITURA:**  
q.b. **CONFRUTTI MIRTILLO**

Stendere sulla base di frolla.

**RIPIENO DI COCCO:**  
1000 g **READY CAKE COCCO G.F.**  
500 g acqua  
400 g burro morbido

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 3 min. a media velocità. Stendere il composto sullo strato di Confrutti Mirtillo.

**CRUMBLE DECORATIVO:**  
800 g **MURBELLA GLUTEN FREE**  
200 g **COCCO DI SULÙ 100**  
500 g burro  
40 g tuorlo  
20 g acqua

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4-5 min. a bassa velocità. Sgranare l'impasto nella tortiera sul ripieno di cocco e cuocere a 160°C per 50-55 min ca.

**DECORAZIONE:**  
q.b. **NEVELLA**

Spolverare con Nevella.



## BOUNTY CAKE GLUTEN FREE

1000 g **READY CAKE COCCO G.F.**  
500 g acqua  
400 g olio di semi  
q.b. **SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 3 minuti a media velocità. Versare negli stampi. Cuocere a 175/180°C per 40-45 min. ca. Una volta raffreddati glassare con Schokobella Extra Fondente.

# Ready Cake Yogurt

## Ricetta base

1000 g **READY CAKE YOGURT G.F.**  
500 g acqua  
400 g olio di semi o burro

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a farfalla per circa 3 minuti a velocità media. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 175/180°C ca. per circa 40-45 minuti (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno). N.B. nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.

## SFERE RUBY E FRUTTI ROSSI

1000 g **READY CAKE YOGURT G.F.**  
500 g acqua  
400 g burro morbido

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 3 min. a media velocità. Dressare nello stampo a semisfera. Cuocere a 175/180°C per 20-25 min. ca.

### GLASSA CROCCANTE:

100 g **SCHOKOBELLA RUBY**  
+ 20 g **KRANFIL'S RED FRUITS**

Una volta raffreddate le semisfere glassarle con la Schokobella Ruby e il Kranfil's Red Fruits precedentemente sciolti a microonde.

### MOUSSE FRUTTI ROSSI:

200-250 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
500 g **FRUIT PURÉE FRUTTI ROSSI**  
600 g panna fresca semimontata

Scaldare a 20/25°C i Fruit Purée Frutti Rossi, sciogliervi l'Alaska Ex. Neutro e amalgamare con la panna fresca semimontata. Dressare nello stampo e abbattere.

### GLASSA:

**SPIEGEL ROUGE/SPIEGEL IVORY**

Scaldare le glasse a 37°C, emulsionare con minipimer e glassare la mousse. Completare il dolce ponendolo sulla base e decorare a piacere.

## CUORE YOGURT E RUBY

1000 g **READY CAKE YOGURT G.F.**  
500 g acqua  
400 g olio di semi  
100 g **PARADISE SOTTOBOSCO**  
q.b. **SCHOKOBELLA RUBY**

Montare i primi tre ingredienti in planetaria con frusta a palla per 3 min. a media velocità. Aggiungere il Paradise. Versare nello stampo. Cuocere a 175/180°C per 40-45 min. ca. Una volta raffreddato glassare con Schokobella Ruby.

## CAPPELLINI NATALIZI

1000 g **READY CAKE YOGURT**  
500 g acqua  
400 g olio di semi  
q.b. **CONFRUTTI LAMPONE**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 3 min. a media velocità. Dressare nello stampo Russian Tale 125. Cuocere a 175/180°C per 20-25 min. ca. Abbattere, rimuovere dagli stampi e creare un piccolo "solco" e dressare q.b. di Confrutti Lampone.

### DECORAZIONE:

q.b. **SCHOKOBELLA BIANCO**  
q.b. **SPIEGEL ROUGE + DECOR GOLD**

Sciogliere la Schokobella Bianco in una caraffa. Immergere il cappellino di plumcake yogurt precedentemente abbattuto e creare una camicia. Infine scaldare le glasse a 37°C, emulsionare con minipimer e glassare.



# Bisquisit Gluten free

## Ricetta base

1000 g **BISQUISIT GLUTEN FREE**  
800 g uova intere  
200 g acqua

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 3-4 minuti a forte velocità. Versare negli stampi e cuocere 180°C ca. per circa 15 minuti (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno).

# Margherita Gluten free

## Ricetta base

1000 g **MARGHERITA GLUTEN FREE**  
350/400 g burro o margarina  
500 g uova intere

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a farfalla per circa 3 minuti a velocità media. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 175/180 °C ca. per circa 40-45 min.  
N.B. nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.

# Murbella Gluten free

## Ricetta base

1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**  
350 g burro  
100 g uova intere  
100 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla a velocità medio bassa fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare per circa 10 minuti e procedere con la formatura. Cuocere a 175/180°C per circa 15 - 20 min. (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno).

# Tortino coulant Gluten free

## Ricetta base

500 g **TORTINO COULANT AL CIOCCOLATO G.F.**  
200 g uova intere

Versare in una terrina il preparato in polvere, aggiungere le uova e mescolare con frusta a mano o elettrica a velocità media per 2-3 minuti. Versare circa 80 g di impasto in pirottini di alluminio (Ø 8,5 cm, h 4 cm – capacità 120 ml) precedentemente imburattati o unti con apposito staccante. Cuocere in forno a circa 220/230°C per 8-10 minuti.



**CRESCO S.p.A.**  
Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via Faustinella, 24  
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy  
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187  
cresco@cresco.it - www.cresco.it