

<b>Farina Free TORTE</b>	
PRODOTTO:	<b>Preparato per la produzione di torte, muffins ed altri tipi di torte senza glutine.</b>
INGREDIENTI:	<b>Amido di frumento deglutinato</b> , zucchero, amido di mais modificato, agenti lievitanti: pirofosfato disodico( E 450i), sodio bicarbonato(E500ii), addensanti: (gomma di guar), emulsionanti: ( E472b, E477), sciroppo di glucosio, <b>farina di soia</b> , sale, aromi, addensante: (gomma di xantano).

#### UTILIZZO

Pasticceria : con Gluten Free TORTE è facile e veloce produrre tanti dolci raffinati, soffici e pieni di gusto, di alta qualità senza glutine.

#### CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta con interno politenato da 5- 10-15 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza su etichetta
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI massimo insaccato

#### VALORI NUTRIZIONALI SU 100GR DI PRODOTTO

Valore energetico	370 kcal 1572 kJ
Grassi	1.6g
Di cui saturi	0.0g
Carboidrati	89.0g
Di cui zuccheri	38.5g
Fibra alimentare totale	0.1g
Proteine	0.5g
Sale	0.03mg

#### ALLERGENI

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	PRESENZA CERTA *	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **
Cereali contenenti glutine (frumento, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati	si	no
Soia e prodotti a base di soia	si	no

Note.

\* Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" è da intendersi come aggiunta diretta, cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi).

\*\* Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" è da intendersi come contaminazione crociata, cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

#### O.G.M.

*Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE*

#### MODALITA' D'IMPIEGO E DOSI CONSIGLIATE

##### RICETTA BASE

1.000 gr. Gluten Free TORTE

500 gr. Uova intere

500 gr. Burro o Margarina

##### PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 5 minuti.

Versare nello stampo preventivamente imburrrato. Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti.

Se vogliamo un prodotto finito più cresciuto cuocere a 180-190 °C per 30' circa.

N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.

##### TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE

1.000 gr. Gluten Free TORTE

600 gr. Uova intere

600 gr. Burro o Margarina

150 gr. Cioccolato Fondente al 62 % in Gocce Medie



100 gr. Cioccolato Fondente al 70% in Dischi

**PROCEDIMENTO:**

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 5 minuti.

Versare nello stampo preventivamente imburato.

Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti.

Se vogliamo un prodotto finito più cresciuto cuocere a 180-190 °C per 30' circa.

N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.

**TORTA ALLA FRUTTA**

1.000 gr. Gluten Free TORTE

500 gr. Uova intere

500 gr. Burro (o Margarina)

100 gr. Fecola di patata (FACOLTATIVO nel caso in cui vogliamo che la frutta non scenda)

1.000 gr. "circa" Frutta Sciropata a piacere.

**PROCEDIMENTO:**

Impastare tutti gli ingredienti (ad eccezione della frutta) in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 5 minuti.

Versare nello stampo preventivamente imburato.

Decorare con la frutta.

Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti.

N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.

**MUFFINS**

1.000 gr. Gluten Free TORTE

500 gr. Uova intere

500 gr. Olio di Semi

250 gr. Yogurt (solo per MUFFINS ALLO YOGURT)

**PROCEDIMENTO:**

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con foglia, a velocità medio-alta per 5 minuti.

Versare negli appositi stampi circa 60 gr. di pasta. Cuocere a 200 °C.

Se vogliamo un prodotto finito più cresciuto cuocere a 220 °C.

N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.