



# Cookies red velvet al estilo americano sin gluten

## con SINGLUPLUS y MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

### Masa

SINGLUPLUS	0,500 kg
MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Azúcar moreno	0,450 kg
Mantequilla	0,385 kg
Huevo	0,180 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
COLORANTE ROJO FRESA PLUS	0,005 kg
<u>Drops de chocolate blanco</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	2,170 kg

### Crema de queso

TOP GLANZ PLUS	0,100 kg
<u>Queso cremoso</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,300 kg

- Calentar en el microondas 1 minuto, mezclar los ingredientes con varillas hasta obtener una crema lisa y homogénea.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea. Añadir los drops de chocolate blanco y mezclar.
- Dividir piezas del peso deseado con un porcionador de helados.
  - Cookies pequeñas: 0,020 kg – 0,030 kg
  - Cookies medianas: 0,030 kg – 0,045 kg
  - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar con las manos.
- Hornear a 180 °C durante 11 minutos (según el peso), cuando falten 2 minutos, aplanar con una espátula según el grosor que se desee y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Decorar con la crema de queso y frambuesas liofilizadas.

