



# Cookies red velvet ao estilo americano sem glúten

## com SINGLUPLUS e MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

### Massa

SINGLUPLUS	0,500 kg
MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Açúcar mascavado	0,450 kg
Manteiga	0,385 kg
Ovos	0,180 kg
Cacau em pó	0,050 kg
CORANTE VERMELHO MORANGO PLUS	0,005 kg
<u>Drops de chocolate branco</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	2,170 kg

### Creme de queijo

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

- Aquecer os ingredientes durante 1 minuto e misturar com varas até conseguir um creme liso e homogêneo.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes a temperatura ambiente até conseguir uma massa homogênea. Adicionar os drops de chocolate branco e misturar.
- Dividir peças do tamanho desejado com uma colher de servir gelado.
  - Cookies pequenas: 0,020 kg – 0,030 kg
  - Cookies médias: 0,030 kg – 0,045 kg
  - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Cozer a 180 °C durante 11 minutos (segundo o tamanho), 2 minutos antes de finalizar a cozedura, aplinar com uma espátula segundo a espessura desejada e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Decorar com a creme de queijo e framboesas liofilizadas.

