



Quiches sem glúten com SINGLUPLUS

Massa

SINGLUPLUS	1,000 kg
Margarina	0,640 kg
Açúcar	0,070 kg
Sal	0,005 kg
Água	0,275 kg
Total	1,990 kg

Molho

Ovos	1,000 kg
Queijo ralado	0,600 kg
Natas	2,000 kg
Sal, pimenta preta	q.b.
Total	3,600 kg

Recheio de salmão e espinafres

Salmão aos cubos	0,020 kg
Folhas de espinafres (escaldadas)	0,010 kg
Molho	0,040 kg
Total	0,070 kg

Recheio de brócolos e presunto

Brócolos (escaldados)	0,015 kg
Presunto cozido aos cubos	0,010 kg
Molho	0,040 kg
Total	0,065 kg

Recheio de verduras e queijo Feta

Queijo Feta	0,020 kg
Cebola aos cubos (frita)	0,015 kg
Folhas de espinafres (escaldadas)	0,010 kg
Molho	0,040 kg
Total	0,085 kg

Recheio de queijo e salame

Queijo Brie aos cubos	0,010 kg
Salame aos cubos	0,010 kg
Pimento vermelho aos cubos	0,010 kg
Molho	0,040 kg
Total	0,070 kg

**Recheio de queijo e alho-francês**

Queijo Brie aos cubos	0,010 kg
Alho-francês em rodelas (escaldado)	0,010 kg
Molho	0,040 kg
Total	0,060 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes 4 minutos em velocidade lenta e 5 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: aprox. 27 – 28 °C.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e cortar peças com um corta massas redondo (11 cm de diâmetro).
- Forrar a base e as laterais das formas para tarteletes (8 cm de diâmetro), encher com o recheio desejado e cobrir com o molho.
- Cozer a uns 200 °C durante cerca de 20 minutos ou até que as peças adquiram a textura e a tonalidade desejadas.
- Ao sair do forno, deixar arrefecer as peças quase por completo antes de desenformá-las com a ajuda de uma faca para desenformar.

