

---

# RECEITAS ESPECIALIDADES NATALÍCIAS GLUTEN-FREE

---

**3 DREIDOPPEL**  
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.





## Especialidades natalícias sem glúten: Seleção de receitas

- 1/ **Pão de frutas natalício sem glúten**  
com SINGLUPLUS
- 2/ **Brownies de inverno sem glúten**  
com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE e LEBKUCHEN
- 3/ **Brownies de Natal sem glúten**  
com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE e DREIDOPPEL
- 4/ **Cupcakes natalícios sem glúten**  
com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE
- 5/ **Bolachas natalícias de manteiga sem glúten**  
com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e CHRISTSTOLLEN
- 6/ **Kulitsch sem glúten**  
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 7/ **Stollen sem glúten**  
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE e CHRISTSTOLLEN
- 9/ **“Roscón de Reyes” sem glúten**  
com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE



## Pão de frutas natalício sem glúten com SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Açúcar	0,300 kg
Mistura de especiarias	0,080 kg
Levedura	0,300 kg
Água a 18 – 20 °C (aprox.)	8,900 kg
<u>Mistura de frutas e frutos secos desidratados*</u>	<u>4,000 kg</u>
Total	23,980 kg

\* Deixar de molho.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 2 minutos em velocidade lenta e 6 – 8 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Formar, estender e alisar as peças em formas para Stollen. No caso de não haver formas, formar barras curtas e marcar com um pau de madeira.
- Fermentar durante 40 – 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 – 45 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com motivos de Natal e açúcar em pó anti-humidade.

Não usar ovo ou produtos à base de ovo, leite ou produtos lácteos derivados.



## Brownies de inverno sem glúten com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE e LEBKUCHEN

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

### Massa

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	3,000 kg
Água	0,750 kg
<b>Total</b>	<b>3,750 kg</b>

### Creme de chocolate

Natas	0,600 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
Cobertura de chocolate de leite em pedaços	0,400 kg
<b>Cobertura de chocolate preto em pedaços</b>	<b>0,400 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,410 kg</b>

- Levar à ebulição as natas com LEBKUCHEN. Seguidamente, verter sobre a cobertura em pedaços e misturar até homogeneizar. Deixar arrefecer.
- Bater com varas até conseguir uma textura homogénea.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 2 – 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cobrir com o creme de chocolate e decorar a gosto.



## Brownies de Natal sem glúten com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Massa

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,160 kg
Ovos	0,075 kg
LEBKUCHEN	0,020 kg
Água	0,190 kg
<b>Total</b>	<b>1,445 kg</b>

### Creme

BLANCOLADINO	0,800 kg
Manteiga (cremosa)	0,400 kg
Corante verde	q.b.
<b>Total</b>	<b>1,200 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir uma textura homogénea.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 2 – 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cortar em porções com forma de triângulo, dosear o creme com um saco de pasteiro e decorar a gosto.





## Cupcakes natalícios sem glúten com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Ovos	0,450 kg
Óleo vegetal	0,280 kg
Mistura de especiarias	0,010 kg
Fermento em pó sem glúten	0,005 kg
Água	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>1,845 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade média durante 2 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,050 kg de massa em cápsulas para cupcake.
- Cozer a 160 °C durante cerca de 15 minutos.
- Decorar a gosto.





## Bolachas natalícias de manteiga sem glúten com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e CHRISTSTOLLEN

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Amido de batata	0,600 kg
Manteiga/Margarina	0,400 kg
Açúcar mascavado	0,300 kg
Ovos	0,250 kg
<u>CHRISTSTOLLEN</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	2,570 kg

### Processo de elaboração

- Misturar a manteiga ou a margarina, os ovos e o açúcar mascavado na batedeira com a raquete em velocidade média durante 2 – 4 minutos até conseguir uma massa homogênea. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes, amassar e deixar repousar a frio.
- Laminar uma “manta” com a espessura desejada, cortar peças com corta massas do tamanho e forma desejados e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 160 – 170 °C durante 12 – 15 minutos (segundo o tamanho).





## Kulitsch sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Manteiga	2,000 kg
Açúcar	2,000 kg
Ovos	1,500 kg
Limão, baunilha, rum	q.b.
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	4,500 kg
Sultanas (maceradas em brande)	1,500 kg
Granulado de amêndoa	0,500 kg
<b>Total</b>	<b>22,900 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as sultanas e o granulado de amêndoa) durante 5 minutos até conseguir uma massa homogénea. Adicionar as sultanas e o granulado de amêndoa no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 22 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,400 kg.
- Colocar as peças em formas redondas (aprox. 14 cm de diâmetro) e fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 200 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante cerca de 45 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com NAPPAGE NEUTRO, cobrir com fondant e decorar com as iniciais XB (Khristos Voskryesye – Cristo ressuscitou).





# Stollen sem glúten

## com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE e CHRISTSTOLLEN

### Mistura de frutas

Sultanas	8,000 kg
ZITRONAT/ORANGEAT	4,000 kg
Granulado de amêndoa torrado	2,000 kg
Rum	1,500 kg
<b>Total</b>	<b>15,500 kg</b>

- Misturar os ingredientes e deixar macerar até ao dia seguinte.

### Massa

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Manteiga	4,000 kg
Açúcar	1,500 kg
Ovos	0,750 kg
Maçapão em pasta	0,750 kg
CHRISTSTOLLEN	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,800 kg
Água	4,500 kg
<b>Mistura de frutas</b>	<b>15,500 kg</b>
<b>Total</b>	<b>38,150 kg</b>



### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a mistura de frutas) 5 minutos em velocidade lenta e 2 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa homogénea. Adicionar a mistura de frutas no final da amassadura e misturar.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,700 kg.
- Formar, estender e alisar as peças em formas para Stollen. No caso de não haver formas, formar barras curtas e marcar com um pau de madeira.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Cozer a 190 °C durante 50 – 60 minutos.
- Ao sair do forno, pintar os Stollen com manteiga clarificada (pré-aquecida uns minutos para eliminar a água), decorar com açúcar baunilhado e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.





## “Roscón de Reyes” sem glúten com BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Ovos	2,000 kg
Manteiga (cremosa)	2,000 kg
Açúcar em pó	2,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Água	4,500 kg
Total	21,900 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Formar as peças em forma de argola.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 100% H.R. ou até dobrar o volume.
- Pintar com ovo, decorar a gosto e polvilhar com açúcar granulado ligeiramente remolhado.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 15 minutos e deixar arrefecer.



