

Service de recettes

Recette no: 36895

Pains spéciaux



Baguettes sans gluten

Boulangerie

Poids**Matière première / produit**

1'110 g	de mélange blanc sans gluten	Pistor, no. d'art. 39992
50 g	d'huile de tournesol	
70 g	de levure de boulangerie	
1'000 g	d'eau	

2'230 g	Total mat. prem.	Dépôt	400 g
- 446 g	20,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	5.6
1'784 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	320 g

Pétrissage: Temps de référence à pétrin à spirale:
2-3 min. en 1^{ère} vitesse
3-4 min. en 2^{ème} vitesse
La température idéale de la pâte est 24- 26 °C.

Pointage en cuve: 10 minutes.

Façonnage: Pesez des pâtons, façonnez-les en forme baguette (farine de poudrage: fécule ou amidon de maïs). Déposez-les sur des appareils à enfourner et laissez-les fermenter.

Aprêt: 30-40 minutes à 28 °C, 75 % d'humidité

Préparation avant la cuisson: Saupoudrez les pâtons avec mélange panifiable, blanc, sans gluten et entaillez-les (Attention: cette pâte sans gluten ne se laisse pas découper comme une pâte traditionnelle. La lame est uniquement enfoncée dans les pâtons)

Cuisson: 50-55 minutes à 215 °C température tombante à 190°C.
Aborder la cuisson à la vapeur et ouvrez le soupirail à mi-cuisson.

Service de recettes

Recette no: 36900

Pains spéciaux



Multisees- Baguettes sans gluten

Boulangerie

Poids**Matière première / produit**

1'110 g	de mélange multigrains sans gluten	Pistor, no. d'art. 39977
70 g	de levure de boulangerie	
50 g	d'huile de tournesol	
1'000 g	d'eau	

2'230 g	Total mat. prem.	Dépôt	400 g
- 446 g	20,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	5.6
1'784 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	320 g

Pétrissage: Temps de référence à pétrin à spirale:
2-3 min. en 1^{ère} vitesse
3-4 min. en 2^{ème} vitesse
La température idéale de la pâte est 24- 26 °C.

Pointage en cuve: 10 minutes.

Façonnage: Pesez des pâtons, façonnez-les en forme baguette (farine de poudrage: fécule ou amidon de maïs). Déposez-les sur des appareils à enfourner et laissez-les fermenter.

Aprêt: 30-40 minutes à 28 °C, 75 % d'humidité

Préparation avant la cuisson: Saupoudrez les pâtons avec mélange panifiable, blanc, sans gluten et entaillez-les (Attention: cette pâte sans gluten ne se laisse pas découper comme une pâte traditionnelle. La lame est uniquement enfoncée dans les pâtons)

Cuisson: 50-55 minutes à 215 °C température tombante à 190°C.
Aborder la cuisson à la vapeur et ouvrez le soupirail à mi-cuisson.

Service de recettes

Recette no: 36967

Pains spéciaux



Pain multigrains sans gluten

Boulangerie

Poids **Matière première / produit**

1'000 g	de mélange multigrains sans gluten	Pistor, no d'art. 39977
50 g	d'huile de tournesol	
70 g	de levure de boulangerie	
1'000 g	d'eau	

2'120 g	Total mat. prem.	Dépôt	600 g
- 424 g	20,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	3.5
1'696 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	480 g

Pétrissage: Mettez le mélange de panification Multigrains et tous les ingrédients dans un bol. Pétrissez 1 minute à faible vitesse, 4 minutes à vitesse moyenne.

Pointage en cuve: 10-15 minutes

Façonnage: Déposez la pâte sur une surface de travail saupoudrée de farine sans gluten et formez le pain.
Déposez-le dans un moule à pain / plaque de cuisson légèrement graissé.

Apprêt: 20-25 minutes à 28 °C, 75 % d'humidité

Cuisson: 55-60 minutes à 220°C
Aborder la cuisson à la vapeur et ouvrez le soupirail à mi-cuisson.

Service de recettes

Recette no: 37018

Pains spéciaux



Pain Toast sans gluten

Boulangerie

Poids**Matière première / produit**

1'150 g	de mélange blanc sans gluten	Pistor, no. d'art. 39992
80 g	de FORNO Délice	Pistor, no d'art. 12757
70 g	de levure de boulangerie	
1'000 g	d'eau	

2'300 g	Total mat. prem.	Dépôt	1100 g
- 460 g	20,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	2.1
1'840 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	880 g

Préparation de la masse: Dans une bassine de la batteuse, avec "la feuille"
Mélangez tous les ingrédients:
2-3 minutes en 1^{ère} vitesse
3-4 minutes en 2^{ème} vitesse
La température idéale de la pâte est 24-26 °C.

Pointage en cuve: 5 - 10 minutes

Poids des pâtons: 1100 g pour un moule pour toasts de 10 x 10 x 30 cm

Façonnage: Pesez les pâtons, façonnez-les en en long (farine de poudrage: le mélange BAKELS blanc, sans gluten),
Déposez les pâtons dans des moules à pains toast, pressez-les légèrement et laissez-les fermenter.

Aprêt: 30 - 40 minutes à température ambiante (3/4 de la hauteur du moule).

Cuisson: 60-70 min. à 200°C

Service de recettes

Recette no: 36969

Pâtisseries & petites pièces sèches



Cookies sans gluten

pâtisserie

Poids**Matière première / produit**

1'500 g	de mélange blanc sans gluten	Pistor, no d'art. 39992
1'125 g	de mélange multigrains sans gluten	Pistor, no d'art. 39977
1'875 g	de sucre	
1'275 g	de beurre	
15 g	de Dawa poudre à lever	Pistor, no d'art. 581

200 g d'œuf entier, liquide

5'990 g	Total mat. prem.	Dépôt	40 g
- 252 g	4,2 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	150.0
5'738 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	38 g

Pétrissage: Mélangez les deux mélanges sans gluten, le sucre, le beurre et la poudre à lever durant 3 minutes à basse vitesse dans le robot, jusqu'à obtention d'une structure semblable à des frisures.
Puis ajoutez l'œuf entier et mélangez encore une fois en 1^{ère} vitesse, jusqu'à ce qu'une masse se forme. Ne pétrissez pas trop la masse, sinon elle deviendra collante.

Procédé de fabrication: Roulez la masse en une barre de 6 cm Ø et laissez reposer env. 30 minutes au réfrigérateur.
Coupez la barre en tranches d'env. 1,5 cm de large (= 40 g) et déposez-les sur des plaques chemisées de papier siliconé.

Cuisson: 12-14 min. à 180 °C (ou air pulsé à 170°C)

Service de recettes

Recette no: 37004

Boulangerie fine & produits cuits à la friture



Muffins sans gluten

pâtisserie

Poids	Matière première / produit		
2'300 g	de mélange blanc sans gluten	Pistor, no d'art. 39992	
50 g	d'arôme vanille AROMATIC	Pistor, no d'art. 23721	
150 g	de Dawa poudre à lever	Pistor, no d'art. 581	
2'300 g	de sucre		
1'920 g	d'œuf entier, liquide		
1'920 g	d'huile de tournesol		
1'000 g	d'eau		
9'640 g Total mat. prem.		Dépôt	109 g
-	916 g 9,5 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	88.5
8'724 g Total du poids de recette		Poids par pièce finie	99 g

Préparation: Préparez les capsules pour muffins.

Procédé de fabrication: Battez tous les ingrédients, env. 5 minutes à vitesse moyenne.
Dressez la masse dans les capsules préparées (3/4 de la hauteur des capsules).

Cuisson: 28-30 min. au four à air pulsé, à 170°C

Conseil: Bien sûr, il est également possible de fabriquer des muffins avec le Mélange panifiable multicéréales, sans gluten,(recette identique), Pistor no d'art.: 39977.