



TANTO GUSTO, NIENTE GLUTINE

Scopri la nuova gamma HIFOOD di soluzioni senza glutine per
Prodotti da Forno e Pasta Fresca



BREAD & MORE

BAGUETTE A LUNGA CONSERVAZIONE



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Acqua	800 g
Lievito di birra	30 g
Sale	30 g
Zucchero semolato	50 g
Olio EVO	50 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.

Coprire e lasciar riposare l'impasto sul banco oleato per circa 20 minuti.

Formare delle baguette da 230 g l'una e adagiarle sulle classiche teglie ondulate da baguette. Porre in cella di lievitazione a 32-35°C, 80% UR, per 45 minuti.

Prima di informare, spolverare le baguette con farina di riso e praticare le classiche incisioni della baguette con una lametta o un coltello ben affilato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 230°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 18 minuti, successivamente aprire la valvola e dare altri 5-7 minuti per completare la cottura.

Forno ventilato: cuocere a 200-210°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 18 minuti, successivamente aprire la valvola e dare altri 5-7 minuti per completare la cottura.

Per prolungare la durata del prodotto cotto si consiglia di confezionarlo una volta raffreddato e rigenerarlo in forno per qualche minuto per farlo tornare nuovamente croccante.

BAGUETTE



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	25 g
Zucchero	25 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	700 g
Olio EVO	90 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 20 minuti sul banco.
Formare delle baguette da 230 g l'una. Si consiglia di utilizzare le classiche teglie ondulate da baguette.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 45 minuti.
Prima di infornare, spolverare le baguette con farina di riso e applicare le classiche incisioni della baguette con una lametta o con delle forbici.

COTTURA

Forno statico: preriscaldare il forno a 230°C. Infornare con iniezione di vapore, abbassare a 200°C e cuocere per 22-25 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).

Forno ventilato: preriscaldare il forno a 200°C. Infornare con iniezione di vapore, abbassare a 190°C e cuocere per 22-25 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).

BIGNÈ



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	600 g
Uova intere	1150 / 1200 g
Acqua	1000 g
Prima Natura Gateaux MB *	400 g
Sale	10 g
Zucchero	20 g

* Contatta il tuo distributore Masterline di fiducia per scoprire quali sono le soluzioni vegetali o miste da poter utilizzare in alternativa a Prima Natura Gateaux MB.

PREPARAZIONE

Mettere acqua, sale, zucchero e Prima Natura Gateaux MB in un pentolino e portare a bollore. Togliere dal fuoco, quindi aggiungere HI-GF BREAD & MORE fino a ottenere un composto asciutto.

Mettere l'impasto in planetaria con foglia e far girare per qualche minuto per abbassare la temperatura. Aggiungere le uova poco alla volta, miscelando a velocità medio-alta fino a completo assorbimento delle uova.

Dressare in teglia bignè del peso desiderato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 195°C per 23-24 minuti (per bignè piccoli), gli ultimi 5 minuti con valvola aperta.

Forno ventilato: cuocere a 175°C per 23-24 minuti (per bignè piccoli), gli ultimi 5 minuti con valvola aperta.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

CRACKERS E CHIPS



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1060 g
Sale	20 g
Lievito di birra	50 g
Acqua	620 g
Olio EVO	140 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 20 minuti sul banco. Stendere l'impasto con una laminatrice a 1,5-2 mm di spessore.

Per i crackers: bucare la pasta e tagliare dei quadrati di circa 5 x 5 cm. Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 60 minuti.

Per le chips: far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 60 minuti. Tagliare dei quadrati di circa 5 x 5 cm, ma senza bucare la pasta, quindi disporre su teglia forata (direttamente sulla teglia, senza carta).

Prima di infornare, salare in superficie a piacere.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 230°C cielo / 210°C platea per 5 minuti, poi abbassare a 160°C per 10 minuti con valvola aperta.

Forno ventilato: cuocere a 210°C per 5 minuti con valvola chiusa, poi abbassare a 160°C per 10 minuti con valvola aperta.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

FOCACCIA



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	40 g
Lievito di birra	40 g
Acqua	780 g
Olio EVO	44 g
PanPiù / PanPiù Extragreen	44 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Porzionare l'impasto in palline da 550 g.
Lasciar riposare le palline (coperte) per 20 minuti sul banco.
Stendere le focacce in una teglia da 22 cm di diametro.
Condire con salamoia (proporzioni per la salamoia: 10 parti di olio, 10 di acqua, 1 di sale) e schiacciare con le dita in modo da ottenere i classici buchi.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 50-60 minuti.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 240-250°C per 15 minuti con vapore.
Forno ventilato: cuocere a 210-220°C per 15 minuti con vapore.

FOCACCINE E PIZZETTE



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	40 g
Lievito di birra	40 g
Acqua	780 g
Olio EVO	44 g
PanPiù / PanPiù Extragreen	44 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.

Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 20 minuti sul banco.

Formare pizzette e focaccine da 80 g l'una e porle in stampi da 10 cm di diametro.

Per le focaccine: condire con salamoia (proporzioni per la salamoia: 10 parti di olio, 10 di acqua, 1 di sale) e schiacciare con le dita in modo da ottenere 5 o 6 buchi.

Per le pizzette: condire con pomodoro e origano a piacimento.

Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 30 minuti.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 250°C per 13 minuti con vapore.

Forno ventilato: cuocere a 230°C per 13 minuti con vapore.

Per le pizzette, con entrambe le tipologie di forno, procedere con una precottura di 10 minuti, quindi togliere dal forno e farcire con mozzarella, infine terminare la cottura (3 minuti).

FROLLA CLASSICA



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE *	1000 g
Sale	5 g
Lievito chimico senza glutine	5 g
Tuorlo	200 g
Prima Natura Gateaux MB **	600 g
Zucchero a velo	350 g
Limone grattugiato	½ pz
Aromi	q.b.

* IN ALTERNATIVA:

HI-GF BREAD & MORE	800 g
Farina di mandorle	200 g

** Contatta il tuo distributore Masterline di fiducia per scoprire quali sono le soluzioni vegetali o miste da poter utilizzare in alternativa a Prima Natura Gateaux MB.

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia sabbiare tutti gli ingredienti tranne i tuorli. Aggiungere i tuorli e miscelare fino a ottenere un impasto omogeneo. Ricoprire l'impasto con pellicola e riporlo in frigorifero per 1 ora. Una volta tolto dal frigorifero, rilavorare l'impasto per 15-20 secondi, quindi stenderlo allo spessore desiderato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 200°C per 8 minuti (considerando uno spessore di 5 mm).

Forno ventilato: cuocere a 180°C per 8 minuti (considerando uno spessore di 5 mm).

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

BURGER BUNS



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Acqua	800 g
Lievito di birra	50 g
Sale	30 g
Zucchero semolato	50 g
Olio EVO	50 g
Magic Glaze	q.b

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.

Coprire e lasciar riposare l'impasto sul banco unto con olio per circa 20 minuti.

Formare delle palline da 80 g l'una, schiacciare leggermente e porre in cella di lievitazione a 32°C, 80% UR, per 45 minuti.

Lucidare i buns con **Magic Glaze** e cospargere la superficie con semi di sesamo.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 240°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 15 minuti circa.

Forno ventilato: cuocere a 220°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 15 minuti circa.

GRISSINI



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1060 g
Sale	20 g
Lievito di birra	50 g
Acqua	620 g
Olio EVO	140 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Far riposare l'impasto per 15 minuti. Formare dei filoncini da 500 g e portarli a uno spessore di 5-6 mm. Tagliare dei rettangoli di dimensione 8 x 1 cm, allungarli a piacere e disporli su teglia. Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 60 minuti.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 230°C per 10 minuti con valvola chiusa. Abbassare il forno a 190°C e cuocere per altri 10 minuti con valvola aperta.

Forno ventilato: cuocere a 210°C per 10 minuti con valvola chiusa. Abbassare il forno a 170°C e cuocere per altri 10 minuti con valvola aperta.

PAGNOTTA (DOPPIA LIEVITAZIONE)



INGREDIENTI

PRE-IMPASTO

HI-GF BREAD & MORE	500 g
Sale	10 g
Zucchero	10 g
Lievito di birra	15 g
Acqua	380 g
Olio EVO	45 g

IMPASTO

Pre-impasto	960 g
HI-GF BREAD & MORE	600 g
Sale	15 g
Zucchero	15 g
Lievito di birra	15 g
Acqua tiepida	420 g
Olio EVO	45 g

PREPARAZIONE

PRE-IMPASTO

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Lasciar riposare l'impasto (coperto) in frigorifero per una notte in un secchio oliato.

IMPASTO

Il giorno successivo, sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità, quindi lasciar riposare l'impasto in massa (coperto) per 15 minuti.

Formare delle pagnotte da 500 g l'una e metterle negli appositi cestini da pane.

Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, 60 minuti.

Prima della cottura, spolverare con farina di riso e praticare delle incisioni a piacere.

Se si desidera decorare le pagnotte con dei semi, prima di metterle nei cestini, bagnare la superficie delle pagnotte e far aderire i semi. Infine appoggiare la parte ricoperta con i semi nella parte inferiore del cestino.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 220°C per 20 minuti con iniezione di vapore + 10 minuti con valvola aperta.

Forno ventilato: cuocere a 200°C per 25 minuti con iniezione di vapore + 5 minuti con valvola aperta.

PAGNOTTA (IMPASTO DIRETTO)



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	25 g
Zucchero	25 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	800 g
Olio EVO	90 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 15 minuti sul banco. Formare delle pagnotte da 500 g l'una e metterle negli appositi cestini infarinati. Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 60 minuti. Prima della cottura, spolverare con farina di riso e praticare delle incisioni a piacere.

Se si desidera decorare le pagnotte con dei semi, prima di metterle nei cestini, bagnare la superficie delle pagnotte e far aderire i semi. Infine appoggiare la parte ricoperta con i semi nella parte inferiore del cestino.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 220°C per 20 minuti con iniezione di vapore + 10 minuti con valvola aperta.

Forno ventilato: cuocere a 200°C per 25 minuti con iniezione di vapore + 5 minuti con valvola aperta.

PANCAKE



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE

	300 g
Zucchero	50 g
Latte intero delattosato	500 g
Olio di semi di girasole	50 g
Uova intere	240 g
Lievito chimico senza glutine	10 g

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con frullatore a immersione per 3-4 minuti circa, fino a ottenere una consistenza omogenea, avendo cura di miscelare prima i liquidi e poi le polveri.
Colare l'impasto in padella nel peso desiderato.

COTTURA

Cuocere i pancake in padella a fuoco medio, 1-2 minuti per lato.

PANE IN CASSETTA CON SEMI



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	25 g
Zucchero	20 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	700 g
Olio EVO	90 g
Mix di semi	130 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 15-20 minuti sul banco. Formare dei filoni da 380 g l'uno, porli in stampi da pane di dimensione 14,5 x 8,5 x h 8 cm e spolverarli con farina di riso. Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 45-50 minuti.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 220°C per 25 minuti con iniezione di vapore (gli ultimi 5 minuti con valvola aperta).

Forno ventilato: cuocere a 200°C per 25 minuti con iniezione di vapore (gli ultimi 5 minuti con valvola aperta).

PANE IN CASSETTA



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	25 g
Zucchero	20 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	700 g
Olio EVO	90 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 15-20 minuti sul banco. Formare dei filoni da 380 g l'uno, porli in stampi da pane di dimensione 14,5 x 8,5 x h 8 cm e spolverarli con farina di riso. Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 45-50 minuti.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 220°C per 25 minuti con iniezione di vapore (gli ultimi 5 minuti con valvola aperta).

Forno ventilato: cuocere a 200°C per 25 minuti con iniezione di vapore (gli ultimi 5 minuti con valvola aperta).

CANTUCCI



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	500 g
Farina di mandorle	500 g
Sale	10 g
Lievito chimico senza glutine	20 g
Uova	400 g
Prima Natura Gateaux MB fusa	200 g
Zucchero semolato	600 g
Mandorle grezze	400 g
Aromi	q.b.
Magic Glaze	q.b.

* Contatta il tuo distributore Masterline di fiducia per scoprire quali sono le soluzioni vegetali o miste da poter utilizzare in alternativa a Prima Natura Gateaux MB.

PREPARAZIONE

Impastare in planetaria con gancio tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo, quindi dressare con sac à poche senza bocchetta dei filoncini di circa 3 cm di diametro. Lucidare con **Magic Glaze** e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 185°C per 15-20 minuti con valvola aperta.

Forno ventilato: cuocere a 165°C per 15-20 minuti con valvola aperta.

Dopo la cottura, tagliare i filoncini in diagonale, in modo da ottenere dei biscotti da 2,5 cm di lunghezza.

Adagiarli su un fianco e tostare in forno per altri 5 minuti.

PANINI



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	25 g
Zucchero	25 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	700 g
Olio EVO	90 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 20 minuti sul banco. Formare dei panini da 120 g l'uno e disporli su teglia. Si consiglia di utilizzare le classiche teglie ondulate da baguette. Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 35-40 minuti. Prima di infornare, spolverare i panini con farina di riso e applicare un'incisione centrale con una lametta o con delle forbici.

COTTURA

Forno statico: preriscaldare il forno a 230°C. Infornare con iniezione di vapore, abbassare a 200°C e cuocere per 22-23 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).

Forno ventilato: preriscaldare il forno a 200°C. Infornare con iniezione di vapore, abbassare a 190°C e cuocere per 22-23 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PIADINA



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	900 g
Sale	20 g
Lievito di birra	20 g
Acqua	560 g
PanPiù / PanPiù Extragreen	80 g
Olio EVO	40 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.

Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 15 minuti sul banco.

Dividere l'impasto in pezzature da 110 g l'una, formare delle palline e lasciarle riposare (coperte) per 15 minuti.

Laminare o stendere con un matterello fino a uno spessore di circa 2 mm.

COTTURA

Cuocere in padella a fuoco medio-alto, girando la piadina ogni 30 secondi.

PIZZA PER FORNO A LEGNA



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Acqua	980 g
Olio EVO	20 g
Lievito di birra	30 g
Sale	25 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 7 minuti a media velocità.

Coprire e lasciar riposare l'impasto sul banco oleato per circa 20 minuti.

Formare delle palline da 280 g l'una e stenderle su dischi di carta da forno oleati in modo da ottenere la forma della pizza.

Porre in cella di lievitazione a 32°C, 85% UR, per 20-30 minuti circa.

PRECOTTURA BASE BIANCA, ABBATTIMENTO E COTTURA:

Cospargere la superficie della pizza con olio e precuocere a 380-400°C per 3 minuti. Abbattere a -18°C.

Condire la base precotta da congelata e terminare la cottura a 380-400°C per 2 minuti.

COTTURA DIRETTA

Condire la pizza e cuocere a 380-400°C per 4 minuti circa.

Con il metodo precottura e abbattimento si ottiene un risultato migliore.

FRISELLE



INGREDIENTI

HI- GF BREAD & MORE

Acqua	1000g
Lievito di birra	800g
Sale	30g
Zucchero semolato	30g
Olio EVO	50g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.

Coprire e lasciar riposare l'impasto sul banco oleato per circa 15/20 minuti.

Stendere quindi l'impasto a uno spessore di 8/10 mm e cappare dei dischi di diametro 8/9 cm, formando il buco interno di circa 2cm per dare la classica forma "tipo ciambella".

Porre in cella di lievitazione a 32/35 gradi con circa l'80% di umidità per 40-45 minuti.

Procedere quindi con la cottura.

COTTURA

Forno statico: infornare a 210°C con valvola e cuocere per circa 10 minuti, quindi aprire la valvola per altri 5 minuti.

Forno ventilato: infornare a 180°C con valvola e cuocere per circa 10 minuti, quindi aprire la valvola per altri 5 minuti.

N.B.: le cotture sono indicative, assicurarsi in ogni caso che il prodotto sia arrivato a doratura completa.

Lasciare intiepidire le friselle, poi tagliarle orizzontalmente, quindi condirle con sale, olio e origano per poi rimetterle in forno per 15 minuti a 175 gradi con valvola aperta o comunque fino a completo essiccamento e doratura.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PINSA



INGREDIENTI

PRE-IMPASTO

HI-GF BREAD & MORE

HI-GF BREAD & MORE	960 g
Sale	24 g
Lievito di birra	8 g
Acqua	600 g
Olio EVO	24 g

IMPASTO

Pre-impasto	1616 g
Acqua tiepida	100 g
Lievito fresco	20 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

PRE-IMPASTO

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 1-2 minuti a bassa velocità.

Mettere il pre-impasto in una bacinella, coprire e lasciar riposare in frigorifero per 20-24 ore.

IMPASTO

Dopo 20-24 ore, riprendere il pre-impasto e impastarlo con acqua, lievito e zucchero.

Formare dei filoncini allungati da 250 g l'uno, lasciarli riposare coperti per 20 minuti, quindi stenderli dandogli la forma della pinza a uno spessore di circa 4,5-5 mm. Ricoprire con uno strato di olio in superficie e schiacciare con le dita in modo da ottenere i classici buchi.

Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 50-60 minuti.

COTTURA

Si consiglia di porre la pinza sopra carta da forno. Cuocere in forno statico a 300°C per 6-7 minuti, posizionando la pinza sul fondo del forno (regolare il forno come segue: 60% sopra e 40% sotto).

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

DANUBIO



INGREDIENTI

IMPASTO

HI-GF BREAD & MORE

	1000 g
Acqua	800 g
Lievito di birra	50 g
Sale	30 g
Zucchero semolato	50 g
Olio EVO	50 g

RIPIENO

Formaggio spalmabile senza lattosio	175 g
Cime di rapa cotte	300 g
Parmigiano grattugiato	90 g
Pangrattato senza glutine	100 g
Sale	q.b.

PREPARAZIONE

IMPASTO

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Coprire e lasciar riposare l'impasto sul banco unto con olio per circa 20 minuti. Formare delle palline da 40 g l'una, inglobare il ripieno, avendo cura di incorporarlo totalmente nell'impasto e in ogni teglia da 22 cm di diametro inserire 13 bocconcini. Porre in cella di lievitazione a 32°C, 80% UR, per 45 minuti. Lucidare con lucidante vegano CSM e cospargere la superficie con semi come decorazione.

RIPIENO

Amalgamare insieme tutti gli ingredienti e formare delle sfere da 10 g da riporre a raffreddare fino all'utilizzo.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 230°C per 20 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 210°C per 20 minuti.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PANINI CON CURCUMA E SEMI DI LINO



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Curcuma	10 g
Semi di lino	100 g
Sale	25 g
Zucchero	25 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	800/850 g
Olio EVO	90 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 20 minuti sul banco. Formare dei panini da 80 g l'uno, impanarli con la farina di mais e disporli su teglia. Si consiglia di utilizzare le classiche teglie ondulate da baguette. Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 35-40 minuti. Prima di infornare, praticare un'incisione sulla superficie con una lametta o delle forbici.

COTTURA

Forno statico: preriscaldare il forno a 230°C. Infornare con iniezione di vapore, abbassare a 200°C e cuocere per circa 20 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).
Forno ventilato: preriscaldare il forno a 200°C. infornare con iniezione di vapore, abbassare a 190°C e cuocere per circa 20 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).

FOCACCIA DI RECCO



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE

Sale	20 g
Acqua	560 g
Olio EVO	50 g
<i>Per la farcitura:</i>	
Stracchino	q.b.

PREPARAZIONE

In planetaria con gancio, miscelare tutti gli ingredienti a media velocità per 4 minuti.

Coprire l'impasto e farlo riposare a temperatura ambiente per 10 minuti, quindi raffinare l'impasto dando delle pieghe e stenderlo a circa 3 mm di spessore.

Foderare una teglia ben oleata con una parte della pasta, quindi farcire con fiocchi di stracchino e ricoprire con un altro strato di pasta. Per agevolare la fuoriuscita del vapore durante la cottura, praticare dei piccoli buchi sulla superficie strappando leggermente la pasta, infine condire con un filo di olio EVO e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 250°C per circa 7-8 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 220°C per circa 7-8 minuti.

PAGNOTTA A LUNGA CONSERVAZIONE



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Acqua	800 g
Lievito di birra	30 g
Sale	30 g
Zucchero semolato	50 g
Olio EVO	50 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Coprire e lasciar riposare l'impasto sul banco oleato per circa 15 minuti.

Formare delle pagnotte da 500 g l'una e riporle negli appositi cestini precedentemente infarinati. Far lievitare in cella a 32-35°C, 80% UR, per 45 minuti.

Prima di infornare, spolverare con farina di riso e praticare delle incisioni a piacere con una lametta o un coltello ben affilato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 230°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 15 minuti, successivamente aprire la valvola e dare altri 10-15 minuti per completare la cottura (e comunque fino a ottenere la croccantezza desiderata).

Forno ventilato: cuocere a 210°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 15 minuti, successivamente aprire la valvola e dare altri 10-15 minuti per completare la cottura (e comunque fino a ottenere la croccantezza desiderata).

Per prolungare la durata del prodotto cotto si consiglia di confezionarlo una volta raffreddato e rigenerarlo in forno per qualche minuto per farlo tornare nuovamente croccante.

PIZZA IN TEGLIA



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	40 g
Lievito di birra	40 g
Acqua	780 g
Olio EVO	44 g
PanPiù / PanPiù Extragreen	44 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Porzionare l'impasto in palline da 450 g.
Lasciar riposare le palline (coperte) per 20 minuti sul banco.
Stendere le pizze in una teglia da 22 cm di diametro.
Condire con pomodoro e origano a piacimento.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 50-60 minuti.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 240-250°C per 10 minuti con vapore, quindi togliere dal forno e farcire con mozzarella, infine terminare la cottura (3-5 minuti).

Forno ventilato: cuocere a 210-220°C per 10 minuti con vapore, quindi togliere dal forno e farcire con mozzarella, infine terminare la cottura (5 minuti).

PANZEROTTI FRITTI



INGREDIENTI

POLENTINO

HI-GF BREAD & MORE 50 g
Acqua calda > 70°C 280 g

IMPASTO

HI-GF BREAD & MORE 1000 g
Uova 100 g
Latte senza lattosio 420 g
Prima Natura Gateaux MB 80 g
Sale 18 g
Zucchero 80 g
Lievito di birra 50 g

PREPARAZIONE

POLENTINO

In planetaria con frusta amalgamare il polentino ad alta velocità per almeno 5 minuti fino ad ottenere una massa viscosa e omogenea. Far raffreddare.

IMPASTO

In planetaria con gancio impastare tutti gli ingredienti insieme al polentino per 5 minuti a media velocità avendo cura di grattare bene i bordi a metà dell'impastamento.

Far riposare l'impasto sul banco per 10/15 minuti coperto con un telo di plastica.

Abbassare con sfogliatrice ad uno spessore di 4 mm. Coppare con il coppasta diametro 10 cm inserire il ripieno e richiudere a mezza luna avendo cura di sigillare bene la chiusura.

Porre a lievitare a 30° C con umidità 80% per 30 minuti.

COTTURA

Friggere a 170°C fino a doratura desiderata da entrambi i lati.

PANINI CON GRANO SARACENO



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Farina di grano saraceno	100 g
Sale	25 g
Zucchero	25 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	800/850 g
Olio EVO	90 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 20 minuti sul banco. Formare dei panini da 80 g l'uno e disporli su teglia. Si consiglia di utilizzare le classiche teglie ondulate da baguette. Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 35-40 minuti. Prima di infornare, spolverare i panini con farina di riso e praticare un'incisione sulla superficie con una lametta o delle forbici.

COTTURA

Forno statico: preriscaldare il forno a 230°C. Infornare con iniezione di vapore, abbassare a 200°C e cuocere per circa 20 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).

Forno ventilato: preriscaldare il forno a 200°C. infornare con iniezione di vapore, abbassare a 190°C e cuocere per circa 20 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).

GRISSINO LIQUIDO



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Acqua	1000 g
Olio di semi	280 g
Olio EVO	150 g
Lievito di birra	30 g
Sale	20 g
Zucchero	40 g

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti per 4 minuti, quindi versare l'impasto in un recipiente graduato, riporlo in cella di lievitazione a 30°C, con UR 85%, e far lievitare fino al raddoppio del volume.

Dressare su teglia con sac à poche e bocchetta da 8 mm, spolverare con farina per polenta e infornare.

COTTURA

Forno statico: infornare a 200°C, abbassare la temperatura a 170°C e cuocere per circa 15 minuti con valvola aperta.

Forno ventilato: infornare a 180°C, abbassare la temperatura a 150°C e cuocere per circa 15 minuti con valvola aperta.

Se si desidera asciugare ulteriormente i grissini, passarli di nuovo in forno a 90°C fino a ottenere l'essiccazione desiderata.

PASTICCIOTTO



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Sale	5 g
Lievito chimico senza glutine	5 g
Tuorli	90 g
Uova	250 g
Strutto	300 g
Zucchero	450 g

CREMA PASTICCERA SENZA GLUTINE

Cream Plus	1 l
Magic	130 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia sabbiare tutti gli ingredienti tranne tuorli e uova.

Aggiungere i tuorli, le uova e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo.

Coprire l'impasto e porlo in frigorifero una notte.

MONTAGGIO

Foderare lo stampo da pasticciotto con la frolla ottenuta, farcire con la crema pasticcera senza glutine, ricoprire con un disco di frolla e porre il pasticciotto in abbattitore fino a completa surgelazione. Infornare il pasticciotto da congelato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 230°C per 12-15 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 215°C per 12-15 minuti.

BROWNIES



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	225 g
Cioccolato 58%	500 g
Prima Natura Gateaux MB	250 g
Cacao amaro	75 g
Uova	375 g
Zucchero semolato	350 g
Gocce di cioccolato	125 g
Noci a pezzi	125 g

* Contatta il tuo distributore Masterline di fiducia per scoprire quali sono le soluzioni vegetali o miste da poter utilizzare in alternativa a Prima Natura Gateaux MB.

PREPARAZIONE

In microonde, sciogliere il cioccolato con **Prima Natura Gateaux MB** ed emulsionare. Miscelare in planetaria con foglia l'emulsione di cioccolato e margarina con uova, zucchero semolato e cacao amaro per 4-5 minuti a media velocità (l'impasto non deve montare), quindi aggiungere le gocce di cioccolato e le noci.

Colare in tortiere alte 4 cm, riempiendole fino a $\frac{3}{4}$, e infornare. A fine cottura, l'impasto dovrà risultare umido, non asciutto.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per 30 minuti con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 160°C per 30 minuti con valvola chiusa.

A fine cottura, l'impasto dovrà risultare umido, non asciutto.

FRESH PASTA

PASTA ALL'UOVO



INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA

Uova intere

1000 g

850 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia impastare HI-GF FRESH PASTA con le uova a velocità medio-bassa, fino a ottenere un impasto omogeneo. Laminare o stendere con un matterello fino allo spessore desiderato.

Con la sfoglia così ottenuta è possibile realizzare diversi tipi di pasta: dai classici tagliolini e tagliatelle, ai formati ripieni come ravioli e tortellini, fino alle lasagne.

PASTA ALL'UOVO AGLI SPINACI



INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA	1000 g
Uova intere	700 g
Spinaci	200 g
Un uovo	50 g

PREPARAZIONE

Cuocere gli spinaci, strizzarli e frullarli finemente aggiungendo un uovo.

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino a ottenere un impasto omogeneo.

Coprire e lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per qualche minuto prima di utilizzarlo.

Con la sfoglia così ottenuta è possibile realizzare diversi tipi di pasta: dai classici tagliolini e tagliatelle, ai formati ripieni come ravioli e tortellini, fino alle lasagne.

PASTA ALL'UOVO AL NERO DI SEPPIA



INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA

Uova intere

Nero di seppia

1000 g

800/850 g

50 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino a ottenere un impasto omogeneo.

Coprire e lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per qualche minuto prima di utilizzarlo.

Con la sfoglia così ottenuta è possibile realizzare diversi tipi di pasta: dai classici tagliolini e tagliatelle, ai formati ripieni come ravioli e tortellini, fino alle lasagne.

GNOCCHI DI PATATE



INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA

Fiocchi di patate

Acqua

Uova

Sale

200 g

300 g

530 g

1

q.b.

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino a ottenere un impasto omogeneo.

Coprire e lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per qualche minuto.

Formare dei filoncini, tagliarli a misura e, se si desidera, rigarli con l'apposito strumento.

GNOCCO FRITTO



INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA

Acqua	1000 g
Pan Più	700 g
Olio EVO	80 g
Lievito di birra	40 g
Sale	10 g
Zucchero	15 g
	30 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e impastare in planetaria con il gancio tutti gli ingredienti per 5 minuti a media velocità.

Lasciar riposare l'impasto coperto con pellicola per 10 minuti a temperatura ambiente. Nel frattempo, preriscaldare l'olio a 180°C.

Dopo il riposo, raffinare l'impasto dando delle pieghe, stenderlo a uno spessore di 2 mm, tagliare dei rettangoli dalla forma irregolare e friggerli nell'olio.

CAKE & MUFFIN

BANANA CAKE



INGREDIENTI

CAKE

HI-GF CAKE & MUFFIN

	1000 g
Olio di semi	400 g
Acqua	100 g
Uova intere	550 g
Banane	500 g
Succo di limone	q.b.
Cannella	3 g
Vaniglia	4 g
Rum 70%	10 g

INGREDIENTI

DOLCE

Banane	1000 g
Zucchero di canna	q.b.

PREPARAZIONE

CAKE

Frullare le banane con il succo di limone. In planetaria con foglia montare tutti gli ingredienti a media velocità per 5 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri.

DOLCE

Sbucciare le banane, tagliarle a metà per il lungo e passarle nel succo di limone. Disporre su un tappetino di silicone lo zucchero di canna e adagiare le mezze banane sopra, una di fianco all'altra. Coppare con un disco di 14 cm alto 4 cm le banane e cuocere all'interno dello stampo in forno ventilato a 170° C per circa 10 minuti. Scambiare l'anello del 14 con uno da 16, avendo cura di lasciare attorno alle banane una corona di 1 cm. Colare il cake, iniziando dal bordo e ricoprire poi le banane fino a 2/3 dell'anello. Infornare a 170°C per circa 30 minuti, aprendo la valvola gli ultimi 5 minuti. Una volta sfornate ricoprire le banane con ulteriore zucchero di canna e caramellare servendosi di un cannello. Con la gelatina neutra spennellare la torta e decorare con zucchero a velo la corona.

MUFFIN AL CACAO



INGREDIENTI

HI-GF CAKE & MUFFIN	1000 g
Cacao	80 g
Olio di semi di girasole	450 g
Acqua	200 g
Uova intere	600 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia montare tutti gli ingredienti a media velocità per 5 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri. Versare 65 g di impasto in pirottini da muffin (95 g se in stampi a tulipano).

È possibile personalizzare il prodotto aggiungendo delle inclusioni, come gocce di cioccolato (in proporzione pari al 10% del peso dell'impasto) o albicocche semicandite (in proporzione pari al 20% del peso dell'impasto).

Si consiglia di decorare la superficie dei muffin prima della cottura con granella di zucchero o con scagliette di zucchero o di cioccolato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 190°C per 25-30 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 170°C per 25 minuti.

MUFFIN



INGREDIENTI

HI-GF CAKE & MUFFIN	1000 g
Olio di semi di girasole	450 g
Acqua	150 g
Uova intere	500 / 550 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia montare tutti gli ingredienti a media velocità per 5 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri. Versare 65 g di impasto in pirottini da muffin (95 g se in stampi a tulipano).

È possibile personalizzare il prodotto aggiungendo delle inclusioni, come gocce di cioccolato (in proporzione pari al 10% del peso dell'impasto) o albicocche semicandite (in proporzione pari al 20% del peso dell'impasto).

Si consiglia di decorare la superficie dei muffin prima della cottura con granella di zucchero o con scaglette di zucchero o di cioccolato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 190°C per 25-30 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 170°C per 25 minuti.

PLUM CAKE AL CACAO



INGREDIENTI

HI-GF CAKE & MUFFIN	1000 g
Cacao	80 g
Olio di semi di girasole	450 g
Acqua	200 g
Uova intere	550 / 600 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia montare tutti gli ingredienti a media velocità per 5 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri. Versare 450 g di impasto in uno stampo da plum cake di dimensione 16,5 x 7 x h 7 cm.

È possibile personalizzare il prodotto aggiungendo delle inclusioni, come gocce di cioccolato (in proporzione pari al 10% del peso dell'impasto) o albicocche semicandite (in proporzione pari al 20% del peso dell'impasto).

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per 50 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 165°C per 45-50 minuti.

COOKIES



INGREDIENTI

HI-GF CAKE & MUFFIN	1000 g
Uova	100 g
Prima Natura Gateaux MB	300 g
Sale	10 g
Gocce di cioccolato	260 g

* Contatta il tuo distributore Masterline di fiducia per scoprire quali sono le soluzioni vegetali o miste da poter utilizzare in alternativa a Prima Natura Gateaux MB.

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia a bassa velocità miscelare HI-GF CAKE & MUFFIN, uova, **Prima Natura Gateaux MB** e sale fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere le gocce di cioccolato e continuare a impastare fino a farle distribuire in modo uniforme.

Formare dei filoncini di circa 4 cm di diametro e riporli in frigorifero fino a completo raffreddamento.

Tagliare dei dischi di circa 1,5 cm di spessore, disporli su teglia e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per circa 15 minuti con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 160°C per circa 15 minuti con valvola chiusa.

LINGUE DI GATTO



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	150 g
Zucchero a velo	150 g
Prima Natura Gateaux MB a pomata	100 g
Albume	100 g
Sale	q.b.

* Contatta il tuo distributore Masterline di fiducia per scoprire quali sono le soluzioni vegetali o miste da poter utilizzare in alternativa a Prima Natura Gateaux MB.

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per circa 4 minuti.

Con sac à poche e bocchetta liscia di diametro 8 mm, dressare l'impasto su una teglia antiaderente senza carta da forno e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 190°C per 8 minuti con valvola aperta.

Forno ventilato: cuocere a 170°C per 8 minuti con valvola aperta.

PLUM CAKE



INGREDIENTI

HI-GF CAKE & MUFFIN	1000 g
Olio di semi di girasole	400 g
Acqua	100 g
Uova intere	500 / 550 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia montare tutti gli ingredienti a media velocità per 5 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri. Versare 450 g di impasto in uno stampo da plum cake di dimensione 16,5 x 7 x h 7 cm.

È possibile personalizzare il prodotto aggiungendo delle inclusioni, come gocce di cioccolato (in proporzione pari al 10% del peso dell'impasto) o albicocche semicandite (in proporzione pari al 20% del peso dell'impasto).

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per 50 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 165°C per 45-50 minuti.

SPONGE CAKE

PAN DI SPAGNA



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE

	900 g
Acqua	180 g
Uova intere	720 g

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per 6 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri.

Dopo aver unto e infarinato uno stampo di diametro 22 cm, versarvi 350 g di impasto, così da riempirlo fino a $\frac{3}{4}$ (si consiglia di foderare il fondo dello stampo con carta). In alternativa, è possibile utilizzare uno stampo di altre dimensioni, riempiendolo comunque fino a $\frac{3}{4}$.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per 30 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 160°C per 25 minuti.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

ROLLÈ



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE

Glucosio

Uova intere

700 g

200 g

900 g

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per 8 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri.

Versare 600 g di impasto in una teglia con carta da forno di dimensione 60 x 40 cm.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 210°C per circa 10 minuti (a seconda della pezzatura).

Forno ventilato: cuocere a 210°C per circa 7-8 minuti (a seconda della pezzatura).

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

ROLLÈ AL CACAO



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE

	700 g
Cacao	50 g
Glucosio	200 g
Uova intere	950 g
Acqua	50 g

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per circa 8 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri.

Versare 600 g di impasto in una teglia 60x40 cm foderata con carta da forno, quindi infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 210°C per circa 10 minuti con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 200°C per circa 10 minuti con valvola chiusa.

DOLCE VARESE (AMOR POLENTA)



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE	1000 g
Zucchero a velo	150 g
Farina di mais	600 g
Uova intere	650 g
Acqua	200 g
Olio di semi	600 g

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta a media velocità per circa 5 minuti tutti gli ingredienti.

Dopo aver unto i tipici stampi con scanalature, foderarli completamente con farina per polenta, quindi versarvi il composto riempiendoli fino a $\frac{3}{4}$ abbondanti, infine infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per circa 35 minuti con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 160°C per circa 35 minuti con valvola chiusa.

PAN DI SPAGNA AL CACAO



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE

	900 g
Cacao	50 g
Acqua	200 g
Uova intere	800 g

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per 6-7 minuti o comunque fino a che l'impasto risulti ben montato.

Dopo aver foderato con carta da forno il fondo delle tortiere, colarvi l'impasto così da riempirle fino a $\frac{3}{4}$, quindi infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per 30 minuti con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 160°C per 30 minuti con valvola chiusa.

SAVOIARDI



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE

Uova

1000 g

600 g

PREPARAZIONE

In planetaria, montare gli ingredienti con frusta alla massima velocità per circa 6 minuti.

Dressare su teglia i savoiardi, spolverare con zucchero a velo e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 220°C per 10 minuti circa con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 200°C per 10 minuti circa con valvola chiusa.

Per ottenere un gusto più dolce, è possibile aggiungere 100 g di zucchero a velo a inizio impasto. In questo caso, ridurre i tempi di cottura di circa 1 minuto.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

TORTA MARGHERITA



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE	1000 g
Uova	600 g
Acqua	150 g
Olio di semi	400 g
Sale	2 g
Baking	5 g
Vanibur	5 g
Limone grattugiato	1 pz

PREPARAZIONE

Montare con frusta a velocità medio-alta tutti gli ingredienti per 5 minuti.

Colare l'impasto negli stampi e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per 30 minuti circa con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 160°C per 30 minuti circa con valvola chiusa.

PUFF PASTRY

PASTA SFOGLIA



INGREDIENTI

HI-GF PUFF PASTRY	500 g
Margarina da impasto	45 g
Uova intere*	90 g
Acqua fredda	300 g
Margarina da laminazione	400 g

*sostituibili con 90 g di Magic Glaze

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione della margarina da laminazione, in planetaria con gancio per circa 3 minuti. Coprire l'impasto e porre a riposare in freezer per 20 minuti. Successivamente, incassare la margarina e dare 4 pieghe da 3 tutte insieme, avendo cura a non scendere al di sotto degli 8 mm durante le pieghe. Coprire l'impasto e porre a riposare in frigorifero per un'ora prima dell'utilizzo.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 210°C per 50 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 180°C per 45-50 minuti.

Forno Rotor: cuocere a 200°C per 45-50 minuti.

SPESSORI DI LAMINAZIONE

3 mm per foderare tortiere (torte salate, erbazzone) ecc.

3,5 mm fogli per mille foglie, pizzette, salatini e biscotteria varia (ventaglietti, toscanelle) ecc.

RUSTICO



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA

HI-GF PUFF PASTRY	500 g
Margarina da impasto	45 g
Uova intere*	90 g
Acqua fredda	300 g
Margarina da laminazione	400 g

*sostituibili con 90 g di Magic Glaze

BESCIAMELLA

Latte senza lattosio o bevanda vegetale	500 g
Olio di semi/margarina	100 g
Farina di riso	100 g
Sale, pepe e noce moscata	q.b.

Passata di pomodoro (da non miscelare alla besciamella)	q.b.
---	------

PREPARAZIONE

PASTA SFOGLIA

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione della margarina da laminazione, in planetaria con gancio per circa 3 minuti. Coprire l'impasto e porre a riposare in freezer per 20 minuti. Successivamente, incassare la margarina e dare 4 pieghe da 3 tutte insieme, avendo cura a non scendere al di sotto degli 8 mm durante le pieghe. Coprire l'impasto e porre a riposare in frigorifero per un'ora prima dell'utilizzo.

BESCIAMELLA

Per la besciamella mettere a bollire il latte/bevanda vegetale condito con sale, pepe e noce moscata, a parte preparare il roux con olio e farina di riso oppure margarina fusa e farina di riso, una volta portato il latte/bevanda vegetale a ebollizione unirlo al roux e continuare a cuocere sul fornello fino ad ottenere la densità desiderata. Versare la besciamella in un contenitore, coprire con la pellicola a contatto e porre a raffreddare completamente in abbattitore prima dell'utilizzo.

MONTAGGIO

Laminare la pasta sfoglia ad uno spessore di 3 mm, cappare dei dischi di diametro 10 cm (due per ogni rustico), spennellare la superficie con acqua o uovo sbattuto, colare al centro la besciamella fredda da frigo poi la passata di pomodoro condita con sale e olio, coprire con un altro disco di pasta sfoglia dello stesso diametro di quello inferiore e saldarli insieme con il dorso di un coppapasta di diametro 8 cm. Prima di infornarli lucidare la superficie con Magic Glaze.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 200°C per 25/30 minuti con valvola chiusa

Forno ventilato: cuocere a 180°C per 25/30 minuti con valvola chiusa

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

SALATINI DI PASTA SFOGLIA



INGREDIENTI

HI-GF PUFF PASTRY	500 g
Margarina da impasto	45 g
Uova intere	90 g
Acqua fredda	300 g
Margarina da laminazione	400 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione della margarina da laminazione, in planetaria con gancio per circa 3 minuti. Coprire l'impasto e porre a riposare in freezer per 20 minuti. Successivamente, incassare la margarina e dare 4 pieghe da 3 tutte insieme, avendo cura a non scendere al di sotto degli 8 mm durante le pieghe. Coprire l'impasto e porre a riposare in frigorifero per un'ora prima dell'utilizzo.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 210°C per 50 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 180°C per 45-50 minuti.

Forno Rotor: cuocere a 200°C per 45-50 minuti.

SPESSORI DI LAMINAZIONE

3 mm per foderare tortiere (torte salate, erbazzone) ecc.

3,5 mm fogli per mille foglie, pizzette, salatini e biscotteria varia (ventaglietti, toscanelle) ecc.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PASTEL DE NATA



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA

HI-GF PUFF PASTRY

HI-GF PUFF PASTRY	500 g
Margarina da impasto	45 g
Uova intere	90 g
Acqua fredda	300 g
Margarina da laminazione	400 g

CREMA

Latte senza lattosio	1000 g
Zucchero	350 g
Amido di riso	60 g
Amido mais	50 g
Tuorlo	180 g
Bacca di vaniglia	n.1
Cannella	2 g

PREPARAZIONE

PASTA SFOGLIA

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione della margarina da laminazione, in planetaria con gancio per circa 3 minuti. Coprire l'impasto e porre a riposare in freezer per 20 minuti.

Successivamente, incassare la margarina e dare 4 pieghe da 3 tutte insieme, avendo cura a non scendere al di sotto degli 8 mm durante le pieghe. Coprire l'impasto e porre a riposare in frigorifero per un'ora prima dell'utilizzo.

CREMA

Far bollire il latte con la metà dello zucchero, a parte fare un pastello con gli amidi il restante zucchero e il tuorlo. Una volta bollito il latte, versare il pastello e ultimare la cottura.

MONTAGGIO E COTTURA

Foderare uno stampino di diametro 9 con la pasta sfoglia, tirata ad uno spessore di 5mm, una volta foderato riempire lo stampino con la crema per $\frac{3}{4}$ dello stampo cuocere ad una temperatura di 200 °C forno statico, o a 185 °C forno ventilato, per circa 20 minuti, fino ad ottenere la superficie della crema leggermente bruciacchiata.

Decorare con zucchero di canna e cannello per sfiammeggiare o a piacere.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PANETTONE

PANETTONE (2 IMPASTI)



INGREDIENTI

PRIMO IMPASTO

HI-GF BREAD & MORE	240 g
Acqua	100 g
Lievito di birra	30 g
Uova	330 g

Tot. 700 g

SECONDO IMPASTO

Primo impasto	700 g
Acqua	385 g
Miele	30 g
Pasta vaniglia	20 g
Pasta arancia	30 g
Zucchero	335 g
Tuorli	190 g
Uova	290 g
HI-GF PANETTONE & MORE	630 g
Burro senza lattosio	385 g
Uvetta*	220 g
Canditi*	220 g

*Sostituire uvetta e canditi con 440 g di cioccolato fondente per panettone al cioccolato.

PREPARAZIONE

PRIMO IMPASTO

Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti (1 minuto bassa velocità, 4 minuti media velocità) avendo cura di pulire con un tarocco o una marisa la vasca a metà dell'impastamento.

Porre in una caraffa graduata e mettere a lievitare a 30° C con 80% di umidità fino al raddoppio del volume iniziale (l'impasto ci impiegherà tra i 30 e i 45 min).

SECONDO IMPASTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne burro e inerti in planetaria con foglia per 5 minuti (1 minuto a bassa velocità, 4 minuti a media velocità) avendo cura di pulire con un tarocco o una marisa la vasca a metà dell'impastamento. Inserire il burro a pomata e impastare ancora per 5 minuti (1 minuto a bassa velocità, 4 minuti a media velocità) avendo cura di pulire con un tarocco o una marisa la vasca a metà dell'impastamento. Inserire gli inerti e a bassa velocità impastare finché non sono omogeneamente distribuiti. Colare nel pirottino alto da 500 g (diametro 14 cm e altezza 10 cm) 800 g di impasto avendo cura di riempire omogeneamente lo stampo. Porre a lievitare a 30°C in cella di lievitazione con 80% di umidità per circa 75 minuti. Una volta formata una leggera pelle, incidere con tarocco unto o coltello praticando un taglio a croce e infornare in forno ventilato a 165 °C per 45/50 minuti avendo cura di aprire la valvola gli ultimi 10 minuti. Una volta sfornato, infilzare con gli spilloni e far raffreddare capovolto.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

TIRAMISÙ



INGREDIENTI

SAVOIARDI

HI-GF SPONGE CAKE	1000 g
Uova	600 g

CREMA AL MASCARPONE

Cream Plus	500 g
Mascarpone	700 g
Patì Whip Multi-Use	500 g
Zucchero	60 g
Colla di pesce	20/25 g
Pasta zabaione	20 g

BAGNA AL CAFFÈ

Caffè	200 g
Zucchero	50 g

PREPARAZIONE

SAVOIARDI

In planetaria, montare gli ingredienti con frusta alla massima velocità per circa 6 minuti.

Dressare su teglia i savoiardi, spolverare con zucchero a velo e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 220°C per 10 minuti circa con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 200°C per 10 minuti circa con valvola chiusa.

Per ottenere un gusto più dolce, è possibile aggiungere 100 g di zucchero a velo a inizio impasto. In questo caso, ridurre i tempi di cottura di circa 1 minuto.

PREPARAZIONE

CREMA AL MASCARPONE

Mettere in ammollo per circa 8 minuti la colla di pesce. Scaldare Cream Plus e unire la colla di pesce dopo averla strizzata. In planetaria con foglia miscelare in prima velocità il mascarpone e accorpare gradualmente Cream Plus con la colla di pesce. Miscelare bene e unire Patì Whip Multi-Use semi-montato a più riprese

MONTAGGIO

Inzuppare i savoiardi nel caffè e stratificare con abbondante crema al mascarpone. Finire con una spolverata di cacao.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

MONOPORZIONE CACAO, CILIEGIA E LAMPONE



INGREDIENTI

PASTA FROLLA AL CACAO

HI-GF BREAD & MORE

	800 g
Cacao amaro	200 g
Sale	5 g
Lievito chimico senza glutine	5 g
Tuorli	200 g
Prima Natura Gateaux MB	600 g
Zucchero a velo	350 g
Limone grattugiato	mezzo
Aromi	q.b.

PAN DI SPAGNA AL CACAO

HI-GF SPONGE CAKE

	700 g
Cacao	50 g
Glucosio	200 g
Uova intere	950 g
Acqua	50 g

GELÉE ALLA CILIEGIA E LAMPONE

Composta di ciliegie	400 g
Composta di lamponi	100 g
Gelatina reidratata	20 g
Zucchero	100 g

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

Patì Whip Multi-Use	2000 g
Cioccolato bianco	300 g
Gelatina reidratata	30 g

Glucosio da spennellare a 40 °C	q.b.
Bagna alla ciliegia	q.b.
Lamponi semicanditi	q.b.

Patì Whip Multi-Use	1000 g
---------------------	--------

PREPARAZIONE

PASTA FROLLA AL CACAO

In planetaria con gancio amalgamare tutti gli ingredienti a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo. Una volta amalgamato, disporre su teglia e portare in frigo per circa 2 ore. Successivamente stampare un rettangolo di 30x40cm. Cuocere:

Forno statico: cuocere a 190°C per circa 10 minuti con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 180°C per circa 10 minuti con valvola chiusa.

PAN DI SPAGNA AL CACAO

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per circa 8 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri. Versare 600g di impasto in una teglia 60x40cm foderare con carta da forno, quindi infornare.

Forno statico: cuocere a 210°C per circa 10 minuti con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 200°C per circa 10 minuti con valvola chiusa.

GELÉE ALLA CILIEGIA E LAMPONE

In un pentolino pesare le 2 composte e lo zucchero e portare a bollore aggiungere la gelatina reidratata e riportare a bollore. Versare in una caraffa e con frullatore ad immersione, frullare e poi coprire con pellicola a contatto.

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

In un pentolino portare a 80°C la panna. Nel frattempo pesare il cioccolato e la gelatina in una caraffa. Arrivata a temperatura la panna, versare nella caraffa e frullare con frullatore ad immersione. Coprire con pellicola a contatto.

MONTAGGIO

Montare Patì Whip Multi-Use a media velocità, fino ad ottenere una consistenza liscia. Inserire la frolla al cacao in una teglia di 30x40 cm, spennellare con il glucosio, adagiare il pan di spagna al cacao e imbibire con la bagna alla ciliegia. Far abbattere per circa 30 minuti. Versare 1.150 g di cremoso al cioccolato bianco e riportare in abbattitore per circa 30 minuti, colare tutta la gelée sopra al cremoso, e riportare in abbattitore per altri 30 minuti. Coprire con l'ultima parte di cremoso, inserendo dei lamponi semicanditi in ordine sparso su tutta la superficie. Tagliare dei rettangoli di 8 cm x 15 cm e decorare a piacimento.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.



10273079

**HI-GF
BREAD & MORE**

Per pane, pizza, focaccia,
bigné e frolla senza
glutine e senza lattosio.

Sacco da 10kg



10273080

**HI-GF CAKE &
MUFFIN**

Per torte e muffin senza
glutine e senza lattosio.

Sacco da 10kg



10273081

**HI-GF
FRESH PASTA**

Per pasta fresca
senza glutine e
senza lattosio.

Sacco da 10kg



10273082

**HI-GF SPONGE
CAKE**

Per Pan di Spagna e
rollè senza glutine e
senza lattosio.

Sacco da 10kg

SCOPRI TUTTE LE SOLUZIONI



SENZA GLUTINE

