

Boncake Family


BRAUN

**GLUTEN
FREE**



TRES PRODUCTOS PARA LA REALIZACIÓN DE BIZCOCHOS TIPO CAKE Y DULCES DE HORNO GLUTEN FREE, SIN RENUNCIAR AL SABOR

CARACTERÍSTICAS:

- Tres sabores "healthy and trendy"
- Excelente sabor y textura del cake
- Sin gluten

RECETA BÁSICA PARA BIZCOCHO:

• Ingredientes

1000g **Boncake Maíz/Trigo Sarraceno/Quinoa**
350 g mantequilla o margarina
500 g de huevo entero
100 g de leche entera

• Procedimiento:

Poner los ingredientes en planetaria con agitador de palas y batir durante aproximadamente 4-5 min. a velocidad alta. Verter en moldes previamente untados con Formstac y hornear a 180 °C aproximadamente 35-45 minutos.

ENVASE: Bolsa de 1 Kg

Quinoa Maíz Trigo Sarraceno



Rollitos de Trigo Sarraceno con avellanas y bayas de Gojii

• 500 g **Boncake Trigo Sarraceno** • 130 g mantequilla • 250 g huevos • 50 g leche • 50 g **pasta avellanas extra** • 80 g granillo de avellana • 30 g bayas de Gojii.

Montar los primeros 4 ingredientes en planetaria durante 4-5 min. Mezclar seguidamente los 3 últimos ingredientes, verter en los moldes y hornear a 170°C durante 25-30 min.

Decoraciones:

• Granillo de avellanas • bayas de Gojii
• **Braungel F.**

Decorar los rollitos con el brillo frío Braungel F y decorar con la avellana y las bayas de Gojii.



Cake con Trigo Sarraceno y cerezas amarena

• 500 g **Boncake Trigo Sarraceno** • 175 g mantequilla • 250 g huevos • 50 g leche
Montar todos los ingredientes en planetaria con agitador de palas durante 4-5 min. a velocidad alta.

Crumble:

• 360 g **Boncake Trigo Sarraceno** • 160 g aceite • 130 g yema de huevo • 170 g harina de almendra.
Hacer la emulsión con el aceite y la yema, mezclar los otros ingredientes en planetaria durante 2-3 min. Dejar enfriar.

Relleno: cerezas amarena.

Montar el dulce:

Poner en los moldes previamente untados con Formstac el bizcocho, introducir las cerezas, desgranar la superficie del crumble. Hornear a 180°C aprox. 30-40 min. Enfriar y espolvorear con **Nevela**.



Cake rectangular a la Quinoa y al Jengibre

• 250 g **Boncake Quinoa** • 175 g de mantequilla • 250 g de huevo • 50 g de leche • 25 g de **variégó Ginger** • 15 g de semillas chía • corteza de limón.
Montar los primeros 4 ingredientes en planetaria por 4-5 minutos. Mezclar después los últimos tres ingredientes, verter en los moldes y cocer a 170°C durante 35-40 min.

Decoración de merengue italiano:

• 25 g **Ovasil** • 250 g de azúcar • 125 g agua a 30°C.
Mezclar el Ovasil en el azúcar, agregar el agua a 30°C y montar en planetaria durante 3-4 min.
Decorar al gusto el cake con el merengue italiano y tiras de limón deshidratado.



Muffin Quinoa y muesli

• 500 g **Boncake Quinoa** • 175 g mantequilla • 250 g huevos • 50 g leche • 100 g nueces troceadas • 100 g arándanos • 3 g canela.

Montar los primeros 4 ingredientes en planetaria durante 4-5 minutos. Mezclar después los últimos tres ingredientes, verter en el molde y cocer a 170°C durante 25-30 min.

Decoración con muesli:

• 100 g de **Bienex** • 50 g nueces • 50 g avena.
Mezclar todos los ingredientes juntos, espolvorear en la fuente para horno y cocer a 180°C durante 5-6 min. Una vez enfriado trocear y aplicar al gusto sobre los muffin.



Plumcake al maíz

• 500 g **Boncake maíz** • 175 g mantequilla • 250 g huevo • 50 g leche • 100 g almendras troceadas • 100 g chocolate.

Montar los primeros 4 ingredientes en planetaria durante 4-5 min. Mezclar después los últimos 2 ingredientes, verter en los moldes y cocer a 170°C durante 30-35 minutos.

Decoración crujiente:

Schokobella Extra Fondente y Almendras troceadas y tostadas. Derretir la Schokobella y glasear al gusto.



Cuadros creativos al maíz

• 500 g **Boncake maíz** • 175 g de mantequilla • 250 g huevos • 50 g leche.

Montar todos los ingredientes en planetaria durante 4-5 minutos. Verter en los moldes y cocer a 170°C durante 15-20 min.

Crema al haba Tonka:

• 100 g **Brauncrem** • 250 g de agua • 15 g **pasta Caramel Tonka**.

Mezclar en planetaria con agitador de palas todos los ingredientes a velocidad máxima durante algunos minutos. Dejar reposar durante 3-4 minutos y mezclar otra vez para obtener una estructura lisa y homogénea.

Decoración:

anacardos-palomitas de maíz dulces.
Untar la crema Caramel Tonka sobre los cuadritos al maíz y después decorar al gusto con anacardos tostados y palomitas de maíz caramelizadas.

