



Gâteau aux cerises et au streusel sans gluten avec GF BRIOCHE PLUS



Recette pour 1 plaque de 60 cm x 40 cm (24 inches x 15 inches)

Excellente adaptation aux garnitures lourdes

Pâte levée:

GF BRIOCHE PLUS	1.000 kg	100 %	2 lb	3.5 oz
Beurre	0.200 kg	20 %	0 lb	7 oz
Sucre	0.150 kg	15 %	0 lb	5.5 oz
Œuf entier	0.150 kg	15 %	0 lb	5.5 oz
Sel	0.020 kg	2 %	0 lb	1 oz
Levure fraîche	0.060 kg	6 %	0 lb	2 oz
Eau	0.430 kg	43 %	0 lb	15 oz
Poids total	2.010 kg		4 lb	7.5 oz

Cerises	2.000 kg	20 %	4 lb	6.5 oz
---------	----------	------	------	--------

Temps de mélange: 5 minutes lentement + 3 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte : 25° C (77° F)

Fermentation en masse: 5 minutes

Poids: 2.000 kg (4 lb 6.5 oz)

Fermentation finale: 45 minutes



Gluten
FREE

SERVICE DE RECETTES


IREKS

Température de cuisson: 200° C (390° F)

Temps de cuisson: 35 – 40 minutes

Préparation: Après la fermentation en masse, abaisser la pâte à 6 mm (0.24 inches), déposer les cerises sur la base, disperser le streusel sur le dessus et cuire.

Streusel:

GF BRIOCHE PLUS	0.450 kg	100 %	1 lb	0 oz
Beurre	0.300 kg	66.6 %	0 lb	10.5 oz
Sucre	0.150 kg	33.3 %	0 lb	5.5 oz
Poids total	0.900 kg		2 lb	0 oz

Temps de mélange: 2 – 3 minutes