



**RIETMANN
SANS GLUTEN**





Découvrez notre grande sélection de préparations pour pâtisserie sans gluten. Sans gluten. Sûr. Délicieux.



Rietmann Petits Pains Hamburger sans gluten

Numéro d'article du mélange	0070100
Mélange Pain Blanc sans Gluten	10,000 kg
Eau froide	9,000 kg
Levure	1,000 kg
Totale	20,000 kg

Mélanger tous les ingrédients dans une cuve jusqu'à obtenir une consistance lisse. A l'aide d'une poche à douille, former des petits pains hamburger et les garnir.

Pétrissage:	vitesse lente 1 mn, vitesse rapide 2 mn
Apprêt:	30 mn
Cuisson:	210 °C, env. 30 mn avec vapeur, l'oura fermé

Rietmann Pain aux graines et baguette sans gluten

Numéro d'article du mélange 0070130 + 0070002

Mélange Petits pains & pizza sans gluten	3,500 kg
Saatenbrotmix 0070002 (Mélange de graines)	1,500 kg
Eau	4,000 kg
Huile végétale	0,205 kg
Levure	0,200 kg
Sel	0,020 kg
Totale	9,425 kg

Dissoudre la levure dans l'eau. Préparer une pâte selon la méthode « all in ».

Pétrissage: vitesse lente 2 mn, vitesse rapide 2 mn

Pain

Peser les pâtons, les façonner en boules et les tremper dans la garniture de graines mélangées.

Baguette

Peser 350 g, étaler en longueur et former des baguettes, puis les tremper dans la garniture.

Apprêt: env. 45 mn

Cuisson: 230°C tombant sur 210°C,
avec vapeur, selon le poids, 40 à 45 mn





Rietmann Petits pains sans gluten

Numéro d'article du mélange 0070130

Mélange Petits pains & pizza sans gluten	10,000 kg
Huile végétale	0,500 kg
Levure	0,300 – 0,400 kg
Eau, env.	8,400 kg
Totale	19,200 – 19,300 kg

Pétrissage: vitesse lente 3 mn, vitesse rapide 3 mn
Température de la pâte: 24 – 26 °C
Repos de la pâte: aucun

Après avoir divisé la pâte, façonner des pâtons ronds, les rouler en longueur et les déposer, la soudure en dessous, sur des plaques à baguettes ou des plaques perforées. Avant la cuisson, inciser deux fois en biais.

Apprêt: env. 40 – 50 mn
Cuisson: 240 °C tombant sur 220 °C, avec vapeur, 22 – 24 mn



Rietmann

Bagel sans gluten

Numéro d'article du mélange 0070130

Mélange Petits pains & pizza sans gluten	10,000 kg
Eau	8,300 kg
Huile végétale	0,500 kg
Levure	0,400 kg
Totale	19,200 kg

Solution de trempage

Faire bouillir 2 litres d'eau. Dès que l'eau bout, réduire le feu et ajouter 20 g de bicarbonate de soude et 2 cuillères de miel.

Dissoudre la levure dans l'eau.

Préparez une pâte selon la méthode « all in ». Pesez des pâtons de 80 g, formez des boules, percez un trou au centre et élargissez-le légèrement avec les doigts. Laissez ensuite les bagels fermenter pendant environ 30 minutes. Pendant ce temps, préparer la solution. Faire cuire les bagels environ 20 secondes de chaque côté, puis les déposer sur une grille. Saupoudrer de garniture et enfourner sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Cuire les bagels dans un four préchauffé à 200 °C pendant environ 20 à 25 minutes.

Rietmann

Ciabatta sans gluten

Numéro d'article du mélange 0070023

Mélange Petits pains & pizza sans gluten	10,000 kg
Eau tiède	10,000 kg
Huile d'olive	0,600 kg
Levure	0,200 kg
Sucre	0,200 kg
Totale	21,000 kg

Mélanger tous les ingrédients dans une cuve jusqu'à obtenir une pâte lisse. Verser dans un récipient huilé et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur. Le lendemain matin, plier la pâte. Après deux heures, lorsque la pâte s'est détendue, la diviser à l'aide d'une spatule métallique et la saupoudrer de farine de riz.

Pétrissage:	vitesse lente 2 mn, vitesse rapide 2 min
Repos:	pendant la nuit
Apprêt:	40 – 80 mn
Cuisson:	230 °C tombant sur 210 °C, env. 30 mn, avec vapeur, oura fermé

Le temps de cuisson est réduit pour les mini-ciabattas.





Rietmann Base à pizza sans gluten

Numéro d'article du mélange 0070130

Mélange Petits pains & pizza sans gluten 10,000 kg

Huile végétale 1,000 kg

Levure 0,300 – 0,400 kg

Eau froid 8,000 kg

Totale 19,300 – 19,400 kg

Pétrissage: vitesse lente 3 mn, vitesse rapide 3 mn

Température de la pâte: 24 – 26 °C

Repos: aucun

Pesée: 0,180 kg par Pizza

Après avoir divisé la pâte, former des boules, puis les étaler en galettes rondes d'environ 2 à 3 mm d'épaisseur et les disposer sur des plaques à pizza. Garnir avant la cuisson.

Apprêt: env. 40 – 50 mn

Cuisson: 240 °C, 10 – 12 mn



Rietmann

Grissini sans gluten

Numéro d'article du mélange 0070130

Mélange Petits pains & pizza sans gluten	10,000 kg
Eau tiède	7,300 kg
Huile d'olive	0,800 kg
Levure	0,400 kg
Sucre	0,200 kg
Totale	18,700 kg

Pétrissage: vitesse lente 2 mn, vitesse rapide 2 mn

Etaler la pâte à 6 mm d'épaisseur, badigeonner/
vaporiser d'eau et saupoudrer de graines de pavot, de
sésame ou autres.

Apprêt: env. 40 mn

Cuisson: 220 °C, env. 15 – 20 mn



Rietmann Gâteau éponge sans gluten

Numéro d'article du mélange	0070110
Mélange Gâteau éponge sans gluten	10,000 kg
Huile végétale	4,800 kg
Œufs	4,800 kg
Eau	0,600 kg
Totale	20,200 kg

Mélangez lentement tous les ingrédients à l'aide d'une
feuille ou d'un fouet pendant 3 minutes.

Gâteau sur plaque (60 x 40 cm)

Pesée:	2,800 kg
Cuisson:	190 – 200 °C, env. 30 – 35 mn

Gâteau

Pesée:	900 g
Cuisson	190°C, env. 50 mn

Rietmann

Cantuccini sans gluten

Numéro d'article du mélange	0070110
Mélange Gâteau éponge sans gluten	10,000 kg
Œuf entier	4,000 kg
Beurre	4,000 kg
Eau	0,500 kg
amandes entières, noisettes ou pistaches	5,000 kg
Totale	23,500 kg

Faites tremper les amandes entières, les noisettes ou les pistaches dans de l'eau (au moins 4 heures). Aromatisation : extrait d'amande amère ou zeste de citron (selon les goûts).

Mélanger tous les ingrédients sauf les noix avec un batteur muni d'une feuille (3 minutes à vitesse lente + 3 minutes à vitesse rapide). Ajoutez ensuite les amandes, noisettes ou pistaches trempées.

A l'aide d'une poche à douille sans douille, former des bandes de 2 à 3 cm de large sur une plaque à pâtisserie et cuire 20 minutes à 180 °C. Après la cuisson, laisser refroidir 2 heures au réfrigérateur, puis couper en tranches de 1 cm de large et les disposer sur le côté sur une plaque.

Deuxième cuisson (séchage) à 120-130 °C pendant 30 à 35 minutes (selon la taille des cantuccini).



Rietmann

Brownie sans gluten

Numéro d'article du mélange 0070103

Mélange Brownie sans gluten 10,000 kg

Gouttes de chocolat au lait entier 1,000 kg

Huile végétale 4,600 kg

Œuf entier 3,000 kg

Eau 1,000 kg

Totale 19,600 kg

Mélanger lentement tous les ingrédients pendant 3 minutes à l'aide d'un batteur fouet.

Cuisson: 190 – 200 °C
env. 30 – 40 mn





Rietmann

Biscuits sans gluten

Numéro d'article du mélange 0070110

Mélange Gâteau éponge sans gluten	10,000 kg
Œuf entier	1,000 kg
Beurre	3,000 kg
Totale	14,000 kg
Orange confite en dés	1,000 kg
Citron confit en dés	1,000 kg
Raisins secs (lavés, trempés)	1,000 kg

Vous pouvez également utiliser des noix, des morceaux de chocolat ou d'autres fruits confits.

Mélanger tous les ingrédients avec un crochet pendant 3 minutes. Ajouter les fruits confits et les raisins secs ou les noix et former des rouleaux d'un diamètre de 2 cm. Badigeonner les rouleaux d'œuf, puis rouler-les dans du sucre, des amandes effilées ou des amandes hachées, selon votre préférence. Placer-les ensuite au frais et laisser-les durcir. Une fois durcis, couper-les en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et disposer-les sur une plaque de cuisson.

Cuisson (Four à sole): 170–180 °C pour 10–12 nm

Rietmann

Cornet de glace sans gluten

Numéro d'article du mélange 0070110

Mélange Gâteau éponge sans gluten 10,000 kg

Eau 3,000 kg

Œuf entier 2,000 kg

Beurre 4,000 kg

Totale 19,000 kg

Mélanger lentement tous les ingrédients à l'aide d'un batteur fouet pendant 3 minutes. Préchauffer le gaufrier à 175 °C, cuire les gaufres environ 1 minute, puis les enrouler.





Rietmann Biscuit au chocolat sans gluten

Numéro d'article du mélange 0070103

Mélange Brownie sans gluten 10,000 kg

Œuf entier 1,000 kg

Beurre 3,000 kg

Totale 14,000 kg

Mélanger tous les ingrédients avec un batteur avec une feuille pendant 3 minutes. Former ensuite de petites boules de pâte, les rouler dans du sucre glace et les laisser durcir au réfrigérateur.

Cuisson (Four à sole): 170 – 180 °C
10 – 12 mn

Rietmann Biscuits aux pépites de chocolat sans gluten

Numéro d'article du mélange 0070110

Mélange Gâteau éponge sans gluten 10,000 kg

Œuf entier 1,000 kg

Beurre 3,000 kg

Totale 14,000 kg

Gouttes de chocolat 1,000 kg

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un batteur avec une feuille pendant 3 minutes. Ajouter les gouttes de chocolat à la fin. Former ensuite de petites boules de pâte et les laisser durcir au réfrigérateur.

Cuisson (Four à sole): 170 – 180 °C, 10 – 12 mn





Rietmann Muffins sans gluten

Numéro d'article du mélange 0070110

Mélange Gâteau éponge sans gluten 10,000 kg

Huile végétale 4,800 kg

Œufs 4,800 kg

Eau 0,600 kg

Totale 20,200 kg

Mélanger tous les ingrédients avec un batteur avec une feuille ou un fouet pendant 3 minutes à vitesse lente.

Cuire les muffins à 190 °C pendant environ 25 minutes avec un peu de vapeur. Ouvrir l'ourai dix minutes avant la fin de la cuisson.

Rietmann

Gaufres sans gluten

Numéro d'article du mélange	0070110
Mélange Gâteau éponge sans gluten	10,000 kg
Huile végétale	4,800 kg
Œufs	4,800 kg
Eau	0,600 kg
Totale	20,200 kg

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un batteur avec une feuille ou un fouet pendant 3 minutes à vitesse lente.

Préchauffer le gaufrier à 175 °C et cuire les gaufres pendant environ 1 à 1,5 minute.





Rietmann France SAS

3 rue de l'industrie
67320 Thal-Drulingen

www.rietmann.fr
contact@rietmann.fr
Tel. +33 9 72 44 16 87