

# TOP FROLLA GLUTEN

## FREE

PASTRY TOP FROLLA

Special powdered mix to make gluten free shortcrust pastry. Also available in classic version.



### MODALITÀ D'USO



Pasta frolla

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070948

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

### INFO

#### Claims

Glutenfrei

#### Details

Zubereitung für die Herstellung von glutenfreiem Mürbeteig, einem der grundlegenden Teige in der Konditorei. Auch in der klassischen Variante erhältlich.

#### Beschreibung

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Glutenfreies Fertigprodukt für MÜRBETEIG.

**Denomination**

Halbfertigprodukt für Bäckereiwaren.

**Directions for use**

MÜRBETEIG

TOP FROLLA GLUTEN FREE 1.000 g

Ganze Eier 125-150 g

Butter 300 g

ZUBEREITUNG: Mit dem Flachrührer der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mixen, bis die Masse gut vermischt ist, mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Auf die gewünschte Dicke ausrollen und für die Herstellung von Keksen und Torten verwenden. Bei 180-200 °C backen, die Backzeit variiert je nach Art des Produkts und Größe.



Extraordinary  
made simple.