

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.