

TOP CAKE GLUTEN FREE

PASTRY OTHER CAKE MIXES

Artisanal gluten-free pastry mix to make cakes and muffing with outstanding quality. Very easy and quick to use, this product is highly versatile and always provides excellent results.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070944

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

Glutenfreie Backmischung für KUCHEN und MUFFINS.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertigprodukt für Bäckereiwaren.

Directions for use

PLUMCAKE

TOP CAKE GLUTEN FREE 1.000 g

Ganze Eier 500 g

Öl 500 g

ZUBEREITUNG: Mit dem Flachrührer in der Küchenmaschine 5 Minuten lang bei mittlerer bis niedriger Geschwindigkeit vermengen, dann in mit Spray King gefettete Formen füllen. Bei 180-190 °C backen.

Hinweis: Das Öl kann durch die gleiche Menge Butter ersetzt werden. In diesem Fall empfiehlt es sich, bei niedriger Geschwindigkeit zu mischen, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Die Verwendung von Margarine kann hingegen zu negativen Ergebnissen führen.



Extraordinary
made simple.