

# CEREAL'EAT FROLLA

PASTRY

CEREAL'EAT FROLLA

The perfect mix for shortcrust pastry products and other specialities with grains. Ideal for the artisan who wants not only to keep up with new trends but also to create products with the unique "rustic" taste of yesteryear. Within Cereal'Eat line you will also find special mixes for soft cakes and for leavened products with grains as well.



## MODALITÀ D'USO



Pasta frolla

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070850

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Ei



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Senf

INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## **Details**

Ideal für die Zubereitung von Mürbeteig und anderen Getreidespezialitäten. Das richtige Produkt für Handwerker, die mit der Zeit gehen und mit dem unvergleichlichen „rustikalen“ Geschmack von einst herstellen möchten. Innerhalb der Cereal'Eat-Produktpalette sind auch die Varianten Cake und Hefeteig erhältlich.

## **Beschreibung**

Zubereitung für die Herstellung von MÜRBETEIG und anderen Getreidespezialitäten.

## **Denomination**

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

## **Directions for use**

GRUNDREZEPT FÜR MÜRBETEIG MIT GETREIDE

CEREAL'EAT FROLLA\_\_\_\_\_ 1000 g

Butter oder Margarine\_\_\_\_\_ 400 g

Ganze Eier\_\_\_\_\_ 100 g

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem gut vermengten Teig verkneten. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, dann mit einer Teigwalze auf die gewünschte Dicke ausrollen und mit der entsprechenden Form ausstechen.

Detaillierte Informationen zu Dosierung und Verwendung finden Sie auf der Website [www.irca.eu](http://www.irca.eu)



**Extraordinary  
made simple.**