

TOP FROLLA SIN GLUTEN

PASTELES TOP FROLLA

Mezcla especial en polvo para elaborar masa quebrada sin gluten. También disponible en versión clásica.



MODALITÀ D'USO



Pasta frolla

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070948

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Leche

INFO

Claims

Sin gluten

Detalles

Preparado para la producción de masa quebrada sin gluten, una de las masas fundamentales de la pastelería. También está disponible la variante clásica.

Descripción

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparado sin gluten para MASA QUEBRADA.

Denomination

semielaborado para productos de pastelería horneados.

Directions for use

MASA QUEBRADA

TOP FROLLA GLUTEN FREE 1000 g

Huevos enteros 125-150 g

Mantequilla 300 g

PROCEDIMIENTO: mezclar con la hoja en batidora planetaria a velocidad media hasta el compuesto esté amalgamado, dejar reposar en el refrigerador durante al menos 4 horas. Estirar al grosor deseado y utilizarlo para la producción de galletas y tartas. Cocinar a 180-200 °C durante un tiempo variable según el tipo de producto y el tamaño.



Extraordinary
made simple.