TOP CAKE GLUTEN FREE

PASTELES OTRAS MEZCLAS PARA PASTELES

Mezcla artesanal sin gluten para preparar pasteles y magdalenas de excelente calidad. Muy fácil y rápida de usar, este producto es sumamente versátil y siempre ofrece resultados excelentes.



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

Semi

irca GROUP Extraordinary made simple.



La



Leche



Senape

INFO

Descripción
preparado sin gluten para TARTAS y MUFFINS.

Denomination
semielaborado para productos de pastelería horneados.

Directions for use
PLUM CAKE
TOP CAKE GLUTEN FREE 1000 g
Huevos enteros 500 g
Aceite 500 g
PROCEDIMIENTO: mezclar con la hoja en batidora planetaria durante 5 minutos a
velocidad media-baja y, a continuación, depositar en los moldes engrasados con Spray King. Cocinar a 180-190 °C.
Nota: el aceite se puede sustituir por mantequilla en cantidades iguales. En este caso se recomienda mezclar a baja velocidad para obtener un mejor resultado. Por el contrario, el uso de margarina puede dar lugar a resultados negativos.