

TOP CAKE SIN GLUTEN

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



La



Leche



Senape



Semi

INFO

Descripción

preparado sin gluten para TARTAS y MUFFINS.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.