

# PASTEL DE CEREAL'EAT

PASTELES PASTEL DE CEREAL'EAT

La mezcla perfecta para bizcochos suaves y otros productos horneados con cereales. Ideal para el artesano que no solo quiere estar al día con las nuevas tendencias, sino también crear productos con el sabor rústico único de antaño. Dentro de la línea Cereal'Eat también encontrarás mezclas especiales para masa quebrada y para productos fermentados con cereales.



## MODALITÀ D'USO



Panettone



Colomba



Croissant



Kranz

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070849

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos



Leche

Cross-contaminations



La



Frutos



Senape

## INFO

Detalles

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Preparado ideal para hacer cakes, pasteles suaves y otros productos para horno de cereales. El producto adecuado para el artesano que quiere seguir las tendencias y realizar productos con el incomparable sabor «rústico» de antaño. Dentro de la gama Cereal'Eat también están disponibles las variantes Frolla y Lievitati.

**Descripción**

preparado en polvo para la elaboración de plum cakes, pasteles y otros productos para horno de CEREALES.

**Denomination**

semielaborado para productos de confitería para horno.

**Directions for use**

CEREAL'EAT CAKE 1 kg

Aceite 350 g

Agua 400 g

Mezclar todos los ingredientes en la batidora planetaria con hoja a velocidad media durante 5 minutos; depositar la masa en los moldes correspondientes llenándolos solo  $\frac{2}{3}$  y cocinar a 180 °C. Los tiempos de cocción deben evaluarse teniendo en cuenta el tamaño deseado y las características del horno utilizado.



Extraordinary  
made simple.