

# CEREAL'EAT FROLLA

PASTELES

CEREAL'EAT FROLLA

La mezcla perfecta para masas quebradas y otras especialidades 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 bizcochos y productos fermentados con cereales.



## MODALITÀ D'USO



Pasta frolla

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070850

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



Huevos



La



Leche



Frutos



Senape

INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Detalles**

Preparado ideal para hacer masa quebrada y otras especialidades 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 Cake y Lievitati.

**Descripción**

preparado para la producción de MASA QUEBRADA y otras especialidades de CEREALES.

**Denomination**

semielaborado para productos de confitería para horno.

**Directions for use**

RECETA BÁSICA DE MASA QUEBRADA DE CEREALES

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

Mantequilla o margarina \_\_\_\_\_ 400 g

Huevos enteros \_\_\_\_\_ 100 g

Amasar todos los ingredientes en batidora planetaria con hoja hasta obtener una masa bien mezclada. Colocar en el refrigerador durante al menos una hora y, a continuación, estirar con una laminadora al espesor deseado e moldear con la forma adecuada.

información detallada sobre las dosis y los métodos de uso se encuentran en el sitio web [www.irca.eu](http://www.irca.eu)



Extraordinary  
made simple.