

TOP FROLLA SANS GLUTEN

PÂTISSERIE TOP FROLLA

Préparation spéciale en poudre pour pâte brisée sans gluten. Existe aussi en version classique.



MODALITÀ D'USO



Pasta frolla

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070948

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Claims

Sans gluten

Détails

Préparation pour la production de pâte brisée sans gluten, l'une des pâtes fondamentales de la pâtisserie. La variante classique est également disponible.

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

préparation sans gluten pour PÂTE BRISÉE.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

PÂTE BRISÉE

TOP FROLLA GLUTEN FREE 1000 g

Œufs entiers 125-150 g

Beurre 300 g

PROCÉDURE : mélanger avec la feuille au robot pâtissier à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit homogène, laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Étendre à l'épaisseur souhaitée et utiliser pour la production de biscuits et de tartes. Cuire à 180-200 °C pendant des durées variables en fonction du type de produit et de la taille.



Extraordinary
made simple.