TOP CAKE GLUTEN FREE

PÂTISSERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR GÂTEAUX

Préparation artisanale sans gluten pour pâtisserie, idéale pour réaliser gâteaux et muffins d'une qualité exceptionnelle. Très facile et rapide à utiliser, ce produit est extrêmement polyvalent et garantit des résultats toujours parfaits.



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

irca GROUP
Extraordinary made simple.



Graines



Soja



Lait



Moutarde

INFO

Description
préparé sans gluten pour CAKES et MUFFINS.

Denomination
produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use
PLUM CAKE
TOP CAKE GLUTEN FREE 1000 g
Œufs entiers 500 g
Huile 500 g
PROCÉDURE : mélanger avec la feuille au robot pâtissier pendant 5 minutes à
vitesse moyenne-basse, puis déposer dans les moules graissés avec Spray king. Cuire à 180-190°C.
Remarque : l'huile peut être remplacée par du beurre en quantité égale. Dans ce cas, il est recommandé de mélanger à basse vitesse pour obtenir un meilleur résultat. Par contre, l'utilisation de la margarine peut entraîner des résultats négatifs.