

GÂTEAU DE PREMIÈRE QUALITÉ SANS GLUTEN

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



Soja



Lait



Moutarde



Graines

INFO

Description

préparé sans gluten pour CAKES et MUFFINS.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.