

GÂTEAU CEREAL'EAT

PÂTISSERIE

Gâteau CEREAL'EAT

Le mélange idéal pour des gâteaux moelleux et autres pâtisseries aux céréales. Parfait pour l'artisan qui souhaite non seulement suivre les nouvelles tendances, mais aussi créer des produits au goût authentique d'antan. La gamme Cereal'Eat propose également des mélanges spéciaux pour pâte brisée et produits levés aux céréales.



MODALITÀ D'USO



Panettone



Colomba



Croissant



Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070849

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs



Lait

Cross-contaminations



Soja



Fruits



Moutarde

INFO

Détails

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Préparation idéale pour faire des cakes, des gâteaux moelleux et d'autres produits de boulangerie aux céréales. Le produit idéal pour l'artisan qui souhaite rester dans l'air du temps et créer des produits au goût « rustique » incomparable du passé. Dans la gamme Cereal'Eat, les variantes Frolla et Lievitati sont également disponibles.

Description

préparation en poudre pour la fabrication de cakes, gâteaux et autres produits de boulangerie aux CÉRÉALES.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

CEREAL'EAT CAKE 1 kg

Huile 350 g

Eau 400 g

Monter tous les ingrédients au robot pâtissier muni d'une feuille à vitesse moyenne pendant 5 minutes ; déposer la pâte dans les moules appropriés en les remplissant aux 2/3 et cuire à 180°C. Les temps de cuisson doivent être évalués en tenant compte de la puissance et des caractéristiques du four utilisé.



Extraordinary
made simple.