

CÉRÉALES FROLLA

PÂTISSERIE

CÉRÉALES FROLLA

Le mélange idéal pour les pâtes brisées et autres spécialités 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 gâteaux moelleux et produits levés aux céréales.



MODALITÀ D'USO



Pasta frolla

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070850

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Lait



Fruits



Moutarde

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Détails

Préparation idéale pour faire des pâtes brisées et autres spécialités 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 Cake et Lievitati sont également disponibles.

Description

préparation pour la production de PÂTE BRISÉE et d'autres spécialités aux CÉRÉALES.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

RECETTE DE BASE PÂTE BRISÉE AUX CÉRÉALES

CEREAL'EAT FROLLA_____ 1000 g

Beurre ou Margarine_____ 400 g

Œufs entiers_____ 100 g

Pétrir tous les ingrédients dans le robot pâtissier avec la feuille jusqu'à obtenir une pâte bien mélangée. Placer au réfrigérateur pendant au moins une heure, puis étaler à l'aide d'un emporte-pièce à l'épaisseur souhaitée et imprimer avec la forme adéquate.

Des informations détaillées sur les doses et les modalités d'utilisation sont disponibles sur le site Internet www.irca.eu



Extraordinary
made simple.