CEREAL'EAT FROLLA

PÂTISSERIE CÉRÉALES FROLLA

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.



MODALITÀ D'USO

Pasta frolla

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070850

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Céréales

Cross-contaminations

Oeufs

Soja

Lait

Fruits

Moutarde

INFO

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