

TOP FROLLA GLUTEN FREE

PASTICCERIA TOP FROLLA

Preparato per la produzione di pasta frolla senza glutine, uno degli impasti fondamentali della pasticceria. Disponibile anche la variante classica.



MODALITÀ D'USO



Pasta frolla

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070948

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

INFO

Claims

Senza glutine

Dettagli

Preparato per la produzione di pasta frolla senza glutine, uno degli impasti fondamentali della pasticceria. Disponibile anche la variante classica.

Descrizione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparato senza glutine per PASTA FROLLA.

Denominazione

semilavorato per pasticceria da forno.

Modalità d'uso

PASTA FROLLA

TOP FROLLA GLUTEN FREE g 1.000

Uova intere g 125-150

Burro g 300

PROCEDIMENTO: miscelare con la foglia in planetaria a media velocità finché il composto non sia amalgamato, far riposare in frigorifero per almeno 4 ore. Stendere allo spessore desiderato ed utilizzare per la produzione di biscotti e crostate. Cuocere a 180-200°C per tempi variabili secondo la tipologia di prodotto e la pezzatura.



Extraordinary
made simple.