

TOP CAKE GLUTEN FREE

PASTICCERIA

ALTRI MIX CAKE

Preparato dedicato alla pasticceria senza glutine, che consente di realizzare cakes, torte e muffin gluten-free di elevatissima qualità. Questo prodotto è caratterizzato da un'estrema praticità d'impiego, da una grande versatilità e dalla sicurezza di risultati sempre costanti.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070944

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape



Semi

INFO

Descrizione

preparato senza glutine per CAKE e MUFFINS.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denominazione

semilavorato per pasticceria da forno.

Modalità d'uso

PLUM CAKE

TOP CAKE GLUTEN FREE g 1.000

Uova intere g 500

Olio g 500

PROCEDIMENTO: miscelare con la foglia in planetaria per 5 minuti a

velocità medio-bassa, quindi depositare negli stampi unti con Spray king. Cuocere a 180-190°C.

Nota: l'olio può essere sostituito con burro in pari quantità. In questo caso si consiglia di miscelare a velocità bassa per ottenere un migliore risultato. Al contrario l'uso di margarina può dare origine a risultati negativi.



Extraordinary
made simple.