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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070944

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

irca GROUP Extraordinary made simple.



Soia



Latte



Senape



Semi

INFO

Descrizione
preparato senza glutine per CAKE e MUFFINS.

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.