TOP CAKE GLUTEN FREE 10 (2X5)

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070944

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

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.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pasticceria da forno.