TOP FROLLA GLUTEN FREE 10 (2X5)

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

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070948

CLAIM

Senza glutine

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

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 finchè 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.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pasticceria da forno.