



## 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

### 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.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

