

QUATRE-QUARTS SANS GLUTEN



/// Recette

Mélange Rietmann Sans Gluten - Quatre-Quarts . . .	10,000 kg
Huile végétale	4,800 kg
Œuf entier, liquide	4,800 kg
Eau	0,600 kg
Total	20,200 kg

/// Préparation

Temps de mélange	env. 3 min. en 1ère vitesse (lente), avec un batteur plat ou avec un fouet.
Masse pesée	Moule à pain de mie : selon la taille, 2,800 kg/plaque à pâtisserie (60 x 40 cm).
Cuisson	Moule à pain de mie : 190 °C, plaque à pâtisserie : 180 - 190 °C.
Temps de cuisson	Moule à pain de mie : selon la taille, plaque à pâtisserie : 35 - 40 min.

Theodor Rietmann GmbH

Grostownstraße 1, 66740 Saarlouis, Allemagne
Tél. +49 6831 937-0, info@rietmann.de, www.rietmann.de

Contact Rietmann France

1a, rue du castel, 67260 Keskastel, France
Tél: +33 9 72 44 16 87, contact@rietmann.fr

