



PREMIX GHIACCIA

Mix en polvo para glaseado de productos de horno.

ENVASE:

Bolsa 1 kg

DOSIS:

1 000 gr Premix Ghiaccia.
200 / 250 gr agua fría.

MODO DE EMPLEO:

Mezclar el mix con el agua y aplicar sobre la pieza antes de hornear.

DOSIS:

PASTA DE TÉ.

1000gr Premix Ghiaccia
1000gr Granillo de avellana tostado
250gr Agua

MODO DE EMPLEO:

Mezclar todos los ingredientes en batidora planetaria con accesorio pala.
Enrollar la masa con la ayuda de un papel de horno, y enfriar.
Una vez fría la masa, cortar y poner en una placa de horno.
Hornear a 170°C durante 15 minutos aproximadamente.



MARTIN BRAUN, S.A.

Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es • www.martinbraun.es

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE

