



FRUCHTIGE MINI-TORTELETS

GOLD CUP MARGARINEN
UND SIEDEFETTE ENTHALTEN
HOCHWERTIGE ZUTATEN UND
BIETEN HERVORRAGENDE
VERARBEITUNGSEIGENSCHAFTEN.

WIR BIETEN IHNEN INSPIRIERENDE
KONZEPTE FÜR
IHREN GESCHÄFTSERFOLG.

**NACH DIESEM GOLD
HABEN SIE GESUCHT**



FRUCHTIGE MINI-TORTELETS

HERSTELLUNG

- Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 6 Minuten schaumig rühren.
Einwaage 60 g für
Mini-Tortelet Formen mit 10 cm Ø

TIPP:

- Für Obstböden mit 28 cm Ø,
Einwaage 500 g.
- Backtemperatur: ca. 210°C
- Backzeit: ca. 10 Min.
- Stückzahl: 40 Stück

ZUTATEN

900 G WEIZENMEHL TYPE 550

600 G EIER

500 G ZUCKER

450 G GOLD CUP CAKE

100 G MILCH

10 G BACKPULVER

SALZ

AROMA, VANILLE

2560 G GESAMT

