



מדריך אפייה לעוגיות קפואות

קל פשוט וטעים – כל פעם מחדש! ❤️

מדריך זה מיועד ללקוחות עסקיים



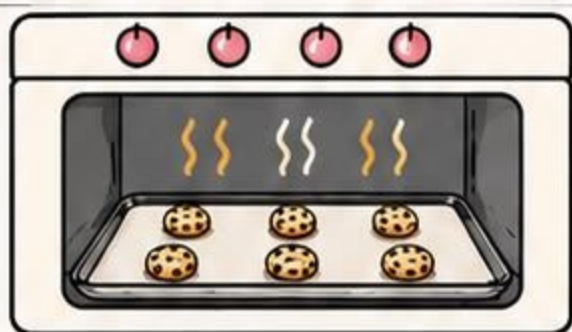
מסדרים את העוגיות על מגש עם 2 ניירות אפייה או על מגש עם תחתית סיליקון ונייר אפייה.



ישירות מהמקפיא אין צורך להפשיר את העוגיות.



מרחק של 4 אצבעות בין עוגיה לעוגיה.



אפייה 12-15 דקות עד שיש מעט סדקים בקצוות העוגיה, שימו לב שהעוגיה בחלק העליון לא "רטובה".

מצב טורבו | 150°C



בעוגיות עם מילוי מומלץ ללחוץ מעט במרכז כדי לפזר את התוכן בחלל העוגיה.



אחסון

לשמור את העוגיות הקפואות בטמפרורה של מינוס 18 מעלות לפחות



מוצרים איכותיים חומרי גלם מובחרים לתוצאה מושלמת



שירות אישי אנחנו איתכם בכל שלב



משלוחים מהירים זמינות גבוהה שירות אמין



052-2429911

כאן בשבילכם! ❤️

למידע, שאלות והזמנות – אנחנו כאן לכל שאלה.

