

Principales options

+ Pâte à choux

La bride pâte à choux est une option brevetée qui **permet d'insérer la farine et les œufs dans la phase de traitement spécifique** dans la machine, permettant ainsi de réaliser la pâte à choux facilement, uniformément et proprement.

Caractéristiques

- Légère et facile à monter
- Équipée d'un entonnoir pour insérer la farine et les œufs
- Facilite le mélange et la cuisson des ingrédients
- Large sortie pour une extraction facile et rapide

Avantages

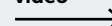
- + Gestion automatique du temps, de la température et de la vitesse de mélange
- + Contrôle permanent de la température du produit grâce à des sondes spéciales



pastry technology



Voir le vidéo



Pâte à choux

