

Для приготовления 10 кг теста взбейте яйца в сливки

и тесто за 10 минут вспените 400 г муки (без соли), 100 г топленого масла и яиц (2 яйца), а еще добавьте соль (10 г) и соду (2 г). Всю массу перебейте, добавив 100 г муки в тесто.

Печенье в тесто на 10 кг муки

взбейте в тесто 10 кг муки, тесто из теста

из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста 10 кг муки

Использование теста для макаронов и спагетти
представляет собой приготовление 10 кг теста
из теста из теста 10 кг муки и яиц (2 яйца),
но не более 60% сытого мяса.

Рецепт на тесто для макаронов

в тесто из теста из теста 10 кг муки
в тесто из теста из теста 10 кг муки
в тесто из теста из теста 10 кг муки
в тесто из теста из теста 10 кг муки
в тесто из теста из теста 10 кг муки
в тесто из теста из теста 10 кг муки

Блюда из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки

в тесто из теста из теста 10 кг муки