

The Mix Company™

Making Gluten-free Easy – and Fun!

Vegan

Gluten-free

Non-GMO

Sugar-free

Dairy-free

No soy

No corn

Low Sodium

No MSG/No preservatives

manufactured in a facility where
tree nuts & peanuts may be present

390g

Store in a cool dry place



Pastry Perfection!™

24-30 mini tarts
or 3 pie shells

Allergen-friendly Mix

✦ Proudly manufactured in Canada using Canadian ingredients

Pastry Perfection!™

24 – 30 mini tarts, or 3 pie shells
Sift Pastry Perfection! Mix in a bowl. Remove 2 Tbsp [30 ml] of dry mix, reserve for rolling.

Whisk into **Pastry Perfection!** in bowl:

½ tsp [2.5 ml] salt, *optional*

1 – 2 tsp [5 – 10 ml] brown sugar.

With pastry blender cut in:

½ cup [125 ml] pure lard. **for richer pastry add*

15 – 30 ml more lard/ butter:

Add approx ¾ cup [185 ml] water or milk, ¼ cup [65 ml] at a time, until desired consistency.

Form dough in 3 balls, wrap in plastic, chill.

Knead well on lightly-floured counter to condition dough. Roll a bit thicker than wheat dough – this pastry doesn't shrink.

Preheat oven to 350°F (180°C). Bake on lower racks of oven. Cover edges with foil partway through cooking if browning too quickly.

To store: bake, wrap well and freeze. Raw pastry will store in fridge approx 3 days.

Tarts: Cut exactly the size you want – this pastry doesn't shrink. Fill shells. Bake as above. *Butter tarts 20 - 25 min, depending on size.*

Pie: Glass pie plates work best (aluminum increases baking time up to 40%)

Double-crust pies: leave top crust solid, until placed on top of fruit. Seal edges, cut slits in top. Brush with milk, sprinkle with sugar.

Single-crust pies: cut pastry edge approx ½” longer than edge of plate. Tuck extra under, doubling pastry edge. Crimp edges. Fill almost to top edge.

Quiche/Meat Pie: Omit sugar from Pastry recipe, but add freshly-ground black pepper for savory dishes.

more recipes & mixes at TheMixCompany.com

Food sensitivities? substitute:

- Shortening+Coconut oil = lard
- Lard/margarine = butter
- We use organic where available – but we always use Ont/Canadian crops from farms we know & trust first.

Ingredients:

sorghum flour, tapioca starch, *chick pea flour, *bean (navy) flour, potato starch, cream of tartar, baking soda.
* denotes organic

Nutrition Facts

per serving of ¼ pie shell

24 servings per pkg

Amount per serving	Mix	† Prepared
Calories	40	90
Calories from fat	5%	45%
	% Daily Value	
Total Fat .2g*	0%	7%
Saturated Fat 0g	0%	12%
+ Trans Fat 0g		
Cholesterol 0mg	0%	3%
Sodium 1mg	0%	0%
Total Carb 9g	3%	5%
Dietary Fibre .6g	2%	2%
Sugars .5g		
Protein 1g	2%	2%
Vitamin A	0%	0%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	1%	2%
Iron	2%	3%

* Amount in dry mix.

† Prepared using lard, sugar and water, with no salt added.

The Mix Company™

Sans gluten – Simple et fun!

Vegan

Sans gluten

Non-OGM

Sans sucre

Sans soja

Sans maïs

Faible en sel

Sans produits laitiers

Sans agents de conservation

Fabriqué là ou des noix/arachides
peuvent être présentes

390g

Conserver dans un endroit
frais et sec.



Une croûte parfaite!

24 – 30 tartelettes
ou 3 fonds de tarte

Pour ceux qui ont des allergies!

✦ Fièrement produit au Canada avec des ingrédients Canadien

Une croûte parfaite!™

Donne 24 – 30 tartelettes ou 3 fonds de tarte
Dans un bol, tamisez Une croûte parfaite!

Retirez 30 ml du mélange et le mettre de côté pour
rouler la pâte.

Ajoutez au mélange: ½ c. à thé [2.5 ml] de sel
optionnel

1 – 2 c. à thé [5 – 10 ml] de sucre brun.

Avec un mélangeur à pâtisserie, mélangez ½ tasse
[125 ml] de lard avec les ingrédients secs.

Ajoutez ¾ de tasse [185 ml] d'eau ou de lait, jusqu'à la
consistance désirée. Formez 3 boules, enveloppez les
dans de la pellicule plastique et mettez au froid.

Pétrissez bien chaque boule sur un comptoir
saupoudré de farine. Roulez la pâte plus épaisse que
d'habitude – cette pâte ne rétrécit pas.

Préchauffez le four à 350°F (180°C). Faire cuire sur
les grilles du bas dans votre four.

Couvrez les bords de la croûte partiellement avec du
papier aluminium durant la cuisson si la pâte brunit
trop rapidement.

Tartelettes/ Quiche: Coupez la taille exacte dont vous
avez besoin – cette pâte ne rétrécit pas. Remplissez le
fond de tarte.

Tarte/ Tourtière à la viande: Les assiettes à tarte
faites en verre sont les plus appropriées.

Tartes à croûte double: laissez la croûte du dessus
sans ouvertures jusqu'à ce que vous la placiez sur les
fruits. Scellez les bords ensemble, puis effectuez quelques
incisions sur le dessus. Humidifiez la pâte en appliquant
du lait avec un pinceau à pâtisserie, puis saupoudrez de
sucre.

Tartes à croûte unique: roulez la pâte et coupez le
bord pour qu'il dépasse de l'assiette à tarte d'un peu plus
d'un 1.5cm. Repliez ce surplus de pâte en dessous afin de
doubler le bord de la tarte. Plissez les bords comme
d'habitude. Remplissez la tarte Presque jusqu'au bord.

plus de recettes & de mélanges @ TheMixCompany.com

Intolérances alimentaires:

- shortening+huile de noix de cacao = Saindoux
- nous utilisons premièrement des récoltes (produits) Ont/Can. provenant de fermes que nous connaissons et en qui nous avons confiance.

Ingrédients: farine de sorgho, fécule de tapioca, *farine de pois chiches, *farine de haricots blancs, fécule de pommes de terre, crème de tartre, bicarbonate de soude.
* biologique

Valeur nutritive

par portion de ¼ de croûte

24 portions par sachet

Teneur par portion	Mélange	†Préparé
Calories	40	90
Calories des lipides	5%	45%
% valeur quotidienne		
Lipides 2g*	0%	7%
Saturés 0g	0%	12%
+ Trans 0g		
Cholestérol 0mg	0%	3%
Sodium 1mg	0%	0%
Glucides 9g	3%	5%
Fibres .6g	2%	2%
Sucres .5g		
Protéines 1g	2%	2%
Vitamin A	0%	0%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	1%	2%
Fer	2%	3%

* Teneur du mélange sec.

† Préparé utilisant de lard, du sucre et d'eau, sans sel.