

IRCA GENOISE

PASTRY IRCA GENOISE

Sponge cake special mix. Very soft, tender and flexible, it doesn't crumble apart and it keeps its volume and texture when sprinkled with soaking syrups. Perfect to make mousse rolls and swiss rolls. Also available in chocolate or gluten-free versions.



MODALITÀ D'USO



Pan di spagna



Swiss roll



Torta margherita



Sacher

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070448

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Ei



Soja



Schalenfrüchte



Senf

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Details

Speziell für die Herstellung von Biskuitkuchen entwickeltes Backmittel. Extrem weich und geschmeidig, bröckelt nicht und sorgt für perfektes Volumen und gute Aufnahme der Getränke. Hervorragend geeignet für die Zubereitung von Mousse- und Swiss-Roll-Bölkchen. Auch in den Varianten Choc und Glutenfrei erhältlich.

Beschreibung

Halbfertigpulver für Biskuit, Swiss Roll, Rührkuchen, Sachertorte.

Denomination

Halbfertigprodukt für Bäckereiwaren.

Directions for use

Um den maximalen Aufschlag zu erzielen, wird empfohlen, Mengen zu verwenden, die der Kapazität der Küchenmaschine entsprechen. Bei Verwendung von pasteurisierten ganzen Eiern mit einer Temperatur von ca. 5 °C ist es wichtig, die Aufschlagzeit zu verlängern.

Das in den unten aufgeführten Rezepten angegebene Wasser kann durch Ganze Eier ersetzt werden, um die Weichheit und den Geschmack der Endprodukte weiter zu verbessern.

BISKUIT

IRCA GENOISE _____ 1000 g

Ganze Eier _____ 700 g

Wasser _____ 100 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten in einer Küchenmaschine bei hoher Geschwindigkeit für 10-12 Minuten aufschlagen, den aufgeschlagenen Teig in zuvor gefettete und bemehlte Formen geben und bei 170-190 °C für 25-30 Minuten backen.

SWISS ROLL

IRCA GENOISE _____ 1000 g

Ganze Eier _____ 1200 g

Honig oder Invertzucker_ 100 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten 10-12 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Küchenmaschine aufschlagen, den aufgeschlagenen Teig gleichmäßig auf Backpapierblättern zu einer Dicke von einem halben Zentimeter ausrollen und dann bei geschlossenem Ventil kurz bei 220-230 °C backen. Nach dem Backen einige Minuten abkühlen lassen, dann den Teig mit Plastikfolie abdecken, damit er austrocknet, und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

RÜHRKUCHEN

IRCA GENOISE _____ 1000 g

Ganze Eier _____ 800 g

geschmolzene Butter oder Margarine__ 200 g

ZUBEREITUNG: IRCA GENOISE und Eier 10-12 Minuten lang mit hoher Geschwindigkeit in der Küchenmaschine aufschlagen. Butter oder Margarine bei mäßiger Temperatur schmelzen und vorsichtig unter den geschlagenen Teig heben. Den Teig in gut gefettete und bemehlte Formen geben und bei 170-190 °C 25-30 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit BIANCANEVE PLUS oder HAPPYCAO verzieren.



Extraordinary
made simple.