

IRCA GENOISE GLUTEN

FREE

PASTRY IRCA GENOISE

Gluten-free 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 classic or chocolate versions.



MODALITÀ D'USO



Pan di spagna



Sacher



Swiss roll



Torta margherita

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070943

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

Glutenfrei

Details

Glutenfreies Backmittel, das speziell für die Herstellung von Biskuitkuchen entwickelt wurde. Extrem weich und geschmeidig, bröckelt nicht und sorgt für perfektes Volumen und gute Aufnahme der Tränke. Hervorragend geeignet für die Zubereitung von Mousse- und Swiss-Roll-Böden. Auch in den Varianten Classic und Choc erhältlich.

Beschreibung

Glutenfreie Zubereitung für BISKUIT,

Denomination

Halbfertigprodukt für Bäckereiwaren.

Directions for use

BISKUIT

IRCA GENOISE GLUTEN FREE___ 1000 g

Pasteurisierte Eier_____ 800 g

Wasser_____ 200 g

ZUBEREITUNG: IRCA GENOISE GLUTEN FREE mit Eiern und Wasser bei Raumtemperatur (20-22 °C) vermischen. Alle Zutaten 12-15 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit in der Küchenmaschine verrühren, den Teig in die zuvor mit Spray King gut gefetteten Formen zur Ablage geben und bei 180-190 °C backen.

DIE VERWENDUNG VON FRISCHEN EIERN KANN ZU UNREGELMÄSSIGEREN ERGEBNISSEN FÜHREN UND ERFORDERT EINE LÄNGERE MISCHZEIT V, ALS BEI PASTEURISIERTEN EIERN.

Für eine korrekte Zubereitung wird empfohlen, Mengen zu verwenden, die dem Fassungsvermögen der Rührschüssel der Küchenmaschine entsprechen.



Extraordinary
made simple.