

SFRULLA

PASTRY SFRULLA

Special powdered mix to get the best sponge cake. It keeps its volume and texture even when sprinkled with soaking syrups. Also available in chocolate variant.



MODALITÀ D'USO



Pan di spagna



Swiss roll



Torta margherita



Sacher

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070102

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Ei



Soja



Schalenfrüchte



Senf

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Details

Zubereitung für die Herstellung von ausgezeichnetem und leckerem Biskuit. Sorgt für ein hohes Volumen und eine ausgezeichnete Aufnahme der Tränke. Entdecken Sie auch die Variante mit Schokolade.

Beschreibung

Zubereitung für BISKUIT, RÜHRKUCHEN, BISKUITROLLE, SACHERTORTE, LÖFFELBISKUIT, GALATINA-KEKSE, CASSATE, ANISPLÄTZCHEN.

Denomination

Halbfertigprodukt für Bäckereiwaren.

Directions for use

Um den maximalen Aufschlag zu erzielen, wird empfohlen, Mengen zu verwenden, die proportional zum Fassungsvermögen der Schüssel der Küchenmaschine (oder des Schneebesen) sind. 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

SFRULLA_____ 1000 g

Ganze Eier_____ 600 g

Wasser_____ 200 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten 8-10 Minuten lang in der Küchenmaschine aufschlagen, den aufgeschlagenen Teig in zuvor gut geölte und bemehlte Formen geben und bei 180-200 °C backen.

SWISS ROLL

SFRULLA_____ 1000 g

Ganze Eier_____ 1200 g

Honig oder Invertzucker_ 50 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten 8-10 Minuten lang in der Küchenmaschine aufschlagen, den aufgeschlagenen Teig gleichmäßig auf Backpapier ausrollen, bis er eine Dicke von einem halben Zentimeter hat, dann bei 220-230 °C mit geschlossenem Ventil schnell backen. Nach dem Backen einige Minuten abkühlen lassen, dann den Teig mit Plastikfolie abdecken, damit er nicht austrocknet, bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Für die Zubereitung der SWISS ROLL die zuvor vorbereiteten Teigblätter umdrehen, mit Likör oder Tränke befeuchten und dann gleichmäßig mit einer Creme nach Belieben bestreichen (Buttercreme, Puddingcreme, Ganachecreme oder Fruchtkonfitüre). Auf den gewünschten Durchmesser ausrollen und das Dessert mit Schokolade, Creme, Haselnusskörnern, Streuseln, Schokoladenraspeln oder kandierten Früchten garnieren. Um das Schneiden der SWISS ROLL in Scheiben zu erleichtern, empfiehlt es sich, sie einige Stunden in den Kühlschrank zu stellen.

RÜHRKUCHEN

SFRULLA_____ 1000 g

Ganze Eier_____ 600 g

Wasser_____ 100 g

Butter oder Margarine____ 200 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten außer Butter oder Margarine 8-10 Minuten lang in der Küchenmaschine verrühren: Diese zuvor bei mäßiger Temperatur geschmolzenen Zutaten müssen langsam über den bereits verrührten Teig gegossen und vorsichtig untergehoben werden. In zuvor gut gefettete und bemehlte Formen geben und bei 180-190 °C backen. Nach dem Abkühlen mit BIANCANEVE oder Kakao unter Verwendung der entsprechenden Schablonen dekorieren.

Dosierungen und Verwendungshinweise für die Herstellung von:

SACHERTORTE, LÖFFELBISKUIT, SIEDEGEBÄCK, BACKWAREN MIT STREUSEL, GALATINA-KEKSE, CASSATE UND ANISPLÄTZCHEN. Weitere Informationen und anderen Spezialitäten können von der Website www.irca.eu heruntergeladen werden.



Extraordinary
made simple.