

# SFRULLA CHOC

PASTRY SFRULLA

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



## MODALITÀ D'USO



Pan di spagna



Swiss roll



Torta margherita



Sacher

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070420

## 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 Schokoladenbiskuit. Sorgt für ein hohes Volumen und eine ausgezeichnete Aufnahme der Tränke. Entdecken Sie auch die klassische Variante.

### **Beschreibung**

Halbfertigpulver für Biskuit und Swiss Roll mit Schokoladengeschmack.

### **Denomination**

Halbfertigprodukt für Bäckereiwaren.

### **Directions for use**

SCHOKOLADEN-BISKUIT

SFRULLA CHOC\_\_\_\_\_ 1000 g

Ganze Eier\_\_\_\_\_ 600 g

Wasser\_\_\_\_\_ 200 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten 6-8 Minuten lang in der Küchenmaschine verrühren, den Teig in zuvor gefettete und bemehlte Formen geben und bei 180-200 °C 25-30 Minuten lang backen.

### **HINWEISE**

Um den maximalen Aufschlag zu erzielen, wird empfohlen, Mengen zu verwenden, die dem Fassungsvermögen der Rührschüssel entsprechen.

Zu kalte Eier und zu kaltes Wasser verringern das Volumen des Teigs.

Das im Rezept angegebene Wasser kann durch Ganze Eier ersetzt werden, um die Weichheit und den Geschmack der Endprodukte weiter zu verbessern.



**Extraordinary  
made simple.**