

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 Getränke. 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.**