

HEIDICAKE

PASTRY HEIDICAKE

Innovative pastry mix made from hazelnut flour and corn flour, perfect to create artisanal cakes and biscuits. End products boast a rustic homemade appearance, typical of Tyrolean traditional desserts, and keep their soft texture for a longer time.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070556

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Soja



Senf

INFO

Beschreibung

Zubereitung für die Herstellung von Haselnusskuchen.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

HEIDI-KUCHEN MIT HIMBEERMARMELADE

HEIDICAKE 1000 g

Butter oder Margarine, cremig 300 g

Ganze Eier 300 g

HEIDICAKE, Butter oder Margarine und Eier in einer Küchenmaschine mit Flachrührer bei niedriger Geschwindigkeit etwa 3 Minuten lang vermengen. In einer gefetteten und bemehlten runden Kuchenform mit einem Spritzbeutel mit glatter Tülle Nr. 6 eine gleichmäßige Schicht Teig auftragen und einen Rand und ein ausreichend breites Gitter formen, wobei jeder Streifen etwa 3 cm Abstand haben sollte. Anschließend eine ausreichende Menge Füllung oder Himbeerkonfitüre in die Zwischenräume geben. Den Kuchen mit Mandelscheiben verzieren. Bei 180-190 °C 30-35 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.

HINWEISE: Butter oder Margarine müssen bei Raumtemperatur aufbewahrt werden, bis sie eine weiche Konsistenz erreicht hat.
Weitere Anwendungsrezepte finden Sie auf der Website www.irca.net



Extraordinary
made simple.