

# 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

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

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 Rand 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 haben.

Weitere Anwendungsrezepte finden Sie auf der Website [www.irca.net](http://www.irca.net)



Extraordinary  
made simple.