

SILKY CAKE

PASTRY SILKY CAKE

Innovative easy and quick mix, useful to make cakes, muffins and many other pastry specialties, that will be marked by extraordinary soft texture and mild flavour of lemon.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070572

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Ei



Soja



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von Kuchen, Muffins usw.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

SILKY CAKE 1000 g

Pflanzenöl oder Butter 300 g

Wasser 225-250 g

Eier 350 g

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit einem Flachrührer oder einem Schneebesen bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten vermengen. Den Teig in die entsprechenden Formen geben, diese zu 2/3 füllen und bei 180-200 °C backen. Die Backzeit muss unter Berücksichtigung der Größe und der Eigenschaften des verwendeten Ofens angepasst werden.

Hinweis: Für die Zubereitung von Obstkuchen empfiehlt es sich, dem Rezept 50 g Mehl hinzuzufügen, damit das Obst während Backens auf der Oberfläche des Kuchens bleibt.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070715

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Ei



Soja



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von Torten und luftigen Kuchen.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

SILKY CAKE SOFT 1000 g

Pflanzenöl 380 g

Wasser 240 g

Ganze Eier 400 g

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit einem Flachrührer oder einem Schneebesen bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten vermengen. Den Teig in die entsprechenden Formen geben, diese zu 2/3 füllen und bei 180-200 °C backen. Die Backzeit muss unter Berücksichtigung der Größe und der Eigenschaften des verwendeten Ofens angepasst werden.

Hinweis: Für die Zubereitung von Obstkuchen empfiehlt es sich, dem Rezept 50 g Mehl hinzuzufügen, damit das Obst während Backens auf der Oberfläche des Kuchens bleibt.



Extraordinary
made simple.