

YOG'IN

PASTRY YOG'IN

Special mix made from powdered yogurt, excellent to make cakes topped with fresh fruit or canned fruit. End products made with YOG'IN boast delicious and mild taste, along with outstanding soft, tender texture, that remains unchanged even for some days.



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 01070425

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Milch

Cross-contaminations



Soja



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von Kuchen, Torten und Blechkuchen, garniert mit Fruchtkonserven oder frischem Obst der Saison mit Joghurt.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

GRUNDREZEPT MIT ÖL

YOG'IN_____ 1000 g

Wasser_____ 500 g

Pflanzenöl_____ 400 g

GRUNDREZEPT MIT BUTTER

YOG'IN_____ 1000 g

Wasser_____ 430 g

Butter (weich oder geschmolzen

bei niedriger Temperatur)___ 400 g

ZUBEREITUNG: In einer Küchenmaschine mit Knethaken drei Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit vermengen. Mit dem so erhaltenen Grundteig lassen sich zahlreiche interessante Spezialitäten zubereiten, von denen wir folgende empfehlen:

JOGHURTKUCHEN MIT FRUCHTKONSERVEN

Den Grundteig in einer gefetteten und bemehlten Kuchenform ausrollen (für eine Form mit 20 cm Durchmesser 400-450 g; für ein Backblech 60 x 40 cm

3000-3400 g). Die Oberfläche mit gut abgetropften Früchten in Sirup oder mit gefrorenen Früchten belegen und bei 180-200 °C 40-50 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Gelatine bestreichen.

Weitere Rezepte und Anwendungsbeispiele können von unserer Website www.irca.eu heruntergeladen werden.



**Extraordinary
made simple.**