

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

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 de mit Joghurt.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 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 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 30-40 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Gelatine bestreichen.

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



Extraordinary
made simple.