

PARADISO

PASTRY OTHER SPONGE CAKE MIXES

Classic sponge cake mix, the ideal for end products that boast leather-light fluffy texture, great volume and delicious taste. Also perfect to make Swiss Roll, Torta Margherita and muffins.



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 01070144

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei

Cross-contaminations



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigpulver für Biskuit, Swiss Roll und Rührkuchen. PARADISO ermöglicht die Herstellung von besonders luftigen und weichen Backwaren.

Denomination

Halbfertigprodukt für feine Backwaren.

Directions for use

Um den maximalen Aufschlag zu erzielen, wird empfohlen, Mengen zu verwenden, die der Kapazität der Küchenmaschine entsprechen. Das in den unten aufgeführten Rezepten angegebene Wasser kann durch Ganze Eier ersetzt werden, um die Weichheit und den Geschmack der Endprodukte weiter zu verbessern.

BISKUIT

PARADISO 1.000 g

Ganze Eier 750 g

Wasser 80 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten 8-10 Minuten lang in der Küchenmaschine verrühren, den Teig in die zuvor gebutterten und bemehlten Formen geben. Im Plattenofen bei 180-190 °C ca. 30 Minuten backen oder im Umluftofen bei 170-180 °C 35 Minuten backen.



Extraordinary
made simple.