

SOFFIN

PASTRY OTHER SPONGE CAKE MIXES

Concentrate mix to make classic or chocolate sponge cake, Swiss Roll, Torta Margherita, ladyfingers and plum cake. Specifically designed for large production.



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 01070103

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Ei



Soja



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Konzentrierte Backmischung für BISKUIT - RÜHRKUCHEN - SWISS ROLL - SACHERTORTE - PLUMCAKE - VARESE-KUCHEN.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

Um den maximalen Aufschlag zu erzielen, wird empfohlen, Mengen zu verwenden, die proportional zum Fassungsvermögen der Schüssel der Küchenmaschine (oder des Schneebesen) sind. 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. Das in den Rezepten zu verwendende Mehl sollte vorzugsweise schwach sein, wie z. B. Mehl für Kekse.

BISKUIT

SOFFIN_____ 600 g

Mehl_____ 600 g

Zucker_____ 800 g

Ganze Eier_____ 1000 g

Wasser_____ 400 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten 8-10 Minuten lang in der Küchenmaschine verrühren und den Teig in zuvor gut gefettete und bemehlte Formen geben; bei 180-200 °C backen.

SWISS ROLL

SOFFIN_____ 300 g

Mehl_____ 300 g

Zucker_____ 500 g

Ganze Eier_____ 600 g

Wasser_____ 200 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten 8-10 Minuten lang in der Küchenmaschine verrühren, den Teig gleichmäßig auf Backpapierblättern zu einer Dicke von einem halben Zentimeter ausrollen und dann bei 220-230 °C mit geschlossenem Ventil schnell backen. Nach dem Backen einige Minuten abkühlen lassen, dann den Teig mit Plastikfolie abdecken, damit er nicht austrocknet, und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Für die Zubereitung der SWISS ROLL die zuvor vorbereiteten Teigblätter umdrehen, mit Likör oder Tränke befeuchten und dann gleichmäßig mit einer Creme nach Belieben bestreichen (Buttercreme, Puddingcreme, Ganachecreme oder Fruchtkonfitüre). Auf den gewünschten Durchmesser ausrollen und das Dessert mit Schokolade, Creme, Haselnusskörnern, Streuseln, Schokoladenraspeln oder kandierten Früchten garnieren. Um das Schneiden der SWISS ROLL in Scheiben zu erleichtern, empfiehlt es sich, sie einige Stunden in den Kühlschrank zu stellen.

RÜHRKUCHEN

SOFFIN_____ 600 g

Mehl_____ 600 g

Zucker_____ 800 g

Ganze Eier_____ 1200 g

Wasser_____ 200 g

Butter oder Margarine____ 200 g (am Ende unterrühren)

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten außer Butter oder Margarine 8-10 Minuten lang in der Küchenmaschine verrühren: Diese zuvor bei mäßiger Temperatur geschmolzenen Zutaten müssen langsam über den bereits verrührten Teig gegossen und vorsichtig untergehoben werden. In zuvor gut gefettete und bemehlte Formen geben und bei 180-190 °C backen. Nach dem Abkühlen mit BIANCANEVE oder Kakao unter Verwendung der entsprechenden Schablonen dekorieren.

KAKAO-BISKUIT FÜR SACHERTORTE

SOFFIN_____ 600 g

Mehl_____ 600 g

Zucker_____ 1000 g

Ganze Eier_____ 1000 g

Wasser_____ 600 g

Butter oder Margarine____ 400 g (geschmolzen am Ende des Aufschlags hinzufügen)



Extraordinary
made simple.

Kakao 20-22 _____ 150-200 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten außer Butter oder Margarine 10-12 Minuten in der Küchenmaschine aufschlagen; diese zuvor bei mäßiger Temperatur schmelzen und nach dem Aufschlagen nach und nach hinzufügen. In gefettete und bemehlte Formen geben; bei 180-200 °C backen.

PLUMCAKE

SOFFIN _____ 400 g

Mehl _____ 600 g

Zucker _____ 600 g

Butter oder Margarine Kastle

Sahne _____ 400 g

Ganze Eier _____ 700 g

ZUBEREITUNG: Mit einem Rührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 6-8 Minuten lang mit dem Flachrührer statt mit dem Schneebesen verrühren. In mit Backpapier ausgelegte Formen geben und bei 180-200 °C backen.

VARESE-KUCHEN

SOFFIN _____ 600 g

Mehl _____ 500 g

Zucker _____ 900 g

Ganze Eier _____ 1000 g

Butter oder Margarine _____ 1000 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit einem Schneebesen 5 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Die Butter oder Margarine muss weich sein. In die typischen, gut gefetteten und bemehlten Formen geben; bei 180-190 °C backen.



Extraordinary
made simple.