

SOFTER

PASTRY OTHER SPONGE CAKE MIXES

Special mix, perfect to make classic or chocolate sponge cake, Swiss Roll and Torta Margherita. Recommended for baking in fan rack oven.



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 01070106

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Ei



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Senf

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Backmischung für BISKUIT, SWISS ROLL UND RÜHRKUCHEN.

Denomination

Halbfertigprodukt für Bäckereiwaren.

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

SOFTER_____ 1000 g

Ganze Eier_____ 600 g

Wasser_____ 200 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten 10-12 Minuten lang in der Küchenmaschine auf hoher Stufe aufschlagen, den aufgeschlagenen Teig in zuvor gefettete und bemehlte Formen geben und 30 Minuten lang bei 170-190 °C backen.

Achtung: Zu kalte Eier und zu kaltes Wasser führen zu einem weniger optimalen Ergebnis beim Aufschlagen.

SWISS ROLL

SOFTER_____ 1000 g

Ganze Eier_____ 1200 g

Zucker _____ 100 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten 10-12 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Küchenmaschine verrühren, den Teig gleichmäßig auf Backpapier zu einer Dicke von einem halben Zentimeter ausrollen und dann kurz bei 200-220 °C mit geschlossenem Ventil backen. Nach dem Backen einige Minuten abkühlen lassen, dann den Teig mit Plastikfolie abdecken, damit er nicht austrocknet, und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. 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

SOFTER_____ 1000 g

Ganze Eier_____ 600 g

Wasser_____ 100 g

geschmolzene Butter oder Margarine__ 200 g

ZUBEREITUNG: SOFTER, Eier und Wasser 10-12 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Küchenmaschine aufschlagen. Die zuvor bei mäßiger Temperatur geschmolzene Butter oder Margarine hinzufügen und vorsichtig unterheben. Den Teig in gut gefettete und bemehlte Formen geben und bei 170-190 °C 25-30 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit BIANCANEVE oder HAPPYCAO unter Verwendung der entsprechenden Schablonen dekorieren.

SCHOKO-BISKUIT

SOFTER_____ 1000 g

GANZE EIER_____ 600 g

WASSER_____ 200 g

KAKAO 22/24_____ 80/100 g

GESCHMOLZENE BUTTER ODER MARGARINE__ 200 g

ZUBEREITUNG: SOFTER, Eier und Wasser 10-12 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit in der Küchenmaschine aufschlagen. Butter oder Margarine bei mäßiger Temperatur schmelzen, Kakao hinzufügen und die Mischung dann unter langsamer Rührgeschwindigkeit für einige Sekunden unter den geschlagenen Teig heben. In zuvor gut gefettete und bemehlte Formen geben und bei 170-190 °C 25-30 Minuten backen.



Extraordinary
made simple.