SVELTO

PASTRY SVELTO

Emulsifier in paste form, made from monoglycerides. Useful in the making of sponge cake, ladyfingers and whipped mass made from eggs. It increase the capacity to inglobe air during the whipping, which results in excellent, well-risen, soft products with regular structure. It can be use in ice cream making too, in order to produce greater volume and excellent creamy texture that last for long.



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 01100071

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Description
montante per Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute. Si presenta come una pasta morbida di colore bianco traslucido.

Denomination
coadiuvante per prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

Directions for use
aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione del 2 % massimo sul peso totale. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare in planetaria per circa 7/8 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100075

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Description
montante per Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute. Si presenta come una pasta morbida di colore bianco traslucido.

Denomination
coadiuvante per prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

Directions for use
aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione del 2 % massimo sul peso totale. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare in planetaria per circa 7/8 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100147

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Description
montante per gelati, Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute. Si presenta come una pasta morbida di colore bianco traslucido.

Denomination
coadiuvante per gelati e prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

Directions for use
GELATI
aggiungere 4-6 grammi/litro alla miscela base prima del processo di raffreddamento. Con mantecatori orizzontali la dose d'impiego deve essere leggermente ridotta.

PAN DI SPAGNA
aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione dell'1-2 % sul peso totale, in funzione della ricetta e dell'apparecchiatura disponibile. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare per circa 3/6 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100149

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Description
montante per gelati, Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute. Si presenta come una pasta morbida di colore bianco traslucido.

Denomination
coadiuvante per gelati e prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

Directions for use
GELATI
aggiungere 4-6 grammi/litro alla miscela base prima del processo di raffreddamento. Con mantecatori orizzontali la dose d'impiego deve essere leggermente ridotta.
PAN DI SPAGNA
aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione dell'1-2 % sul peso totale, in funzione della ricetta e dell'apparecchiatura disponibile. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare per circa 3/6 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.