

# EL PASTEL DE ALICIA

PASTELES

EL PASTEL DE ALICIA

Mezcla para bizcochos que permite preparar bizcochos esponjosos que conservan su textura durante mucho tiempo. Fácil y rápido de usar: solo hay que añadir grasas y agua. Se obtienen excelentes resultados añadiendo pepitas de chocolate, frutos secos, pasas, etc., para enriquecer y personalizar tu bizcocho. También disponible en versión chocolate.



## MODALITÀ D'USO



Cake

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070447

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos



Leche

Cross-contaminations



La



Frutos



Senape

## INFO

### Detalles

Preparado en polvo para elaborar dulces esponjosos que mantienen su consistencia durante mucho tiempo. Mezcla completa, rápida de usar, solo requiere la adición de agua y grasa. Se presta muy bien a la adición de inclusiones como pepitas de chocolate, frutos secos y sultanas para enriquecer y personalizar la creación pastelera.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Descripción**

preparado en polvo para la elaboración de pasteles.

**Denomination**

semielaborado para productos de confitería para horno.

**Directions for use**

ALICE?'S CAKE 2000 g

Aceite de semillas 750-800 g

Agua 750-800 g

Mezclar todos los ingredientes en batidora planetaria, con hoja o batidor de alambre grueso a velocidad media durante 5 minutos.

Depositar la masa en los moldes correspondientes llenándolos 2/3 y cocinar a 180-200 °C. Los tiempos de cocción deben evaluarse teniendo en cuenta el tamaño deseado y las características del horno utilizado.

Opcionalmente se puede añadir corteza de naranja o de limón rallada al final del amasado.

Para elaborar pasteles de fruta, se recomienda añadir 200 g de harina a la receta para que la fruta permanezca en la superficie del pastel durante el horneado.



Extraordinary  
made simple.