

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, fácil y 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.