ALICE'S CAKE

PASTELES

EL PASTEL DE ALICIA

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.



MODALITÀ D'USO

Cake

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070447

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.

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.