

PASTEL DE CHOCOLATE DE ALICIA

PASTELES EL PASTEL DE ALICIA

Mezcla para bizcochos de chocolate suaves que conservan su textura por más tiempo. Fácil y rápida de usar: solo tienes que añadir grasas y agua. Excelentes resultados con la adición de chispas de chocolate, frutos secos, pasas, etc., para enriquecer y personalizar tu bizcocho. También disponible en versión clásica.



MODALITÀ D'USO



Cake

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070455

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos



Leche

Cross-contaminations



La



Frutos



Senape

INFO

Detalles

Preparado en polvo para elaborar dulces esponjosos de chocolate 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 de cacao.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

ALICE'S CHOCO CAKE 2 kg

Aceite 750 g

Agua 750 g

Montar todos los ingredientes en la batidora planetaria, con hoja o batidor de alambre grueso, a velocidad media durante 5 minutos; depositar la masa en los moldes correspondientes llenándolos solo $\frac{2}{3}$ y cocinar a 180-200 °C. Los tiempos de cocción deben evaluarse teniendo en cuenta el tamaño deseado y las características del horno utilizado.



Extraordinary
made simple.