

IRCA GENOISE SIN GLUTEN

PASTELES IRCA GENOISE

Mezcla especial para bizcocho sin gluten. Muy suave, tierno y flexible, no se desmorona y conserva su volumen y textura al rociarlo con almíbar. Perfecto para preparar rollos de mousse y rollos suizos. También disponible en versiones clásica o de chocolate.



MODALITÀ D'USO



Pan di spagna



Sacher



Swiss roll



Torta margherita

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070943

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Semi

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

Sin gluten

Detalles

Preparado sin gluten diseñado específicamente para la elaboración del bizcocho. Extremadamente suave y flexible, no se desmorona y garantiza un perfecto volumen y absorción del almíbar/licor. Ideal para la preparación de bases para mousses y swiss rolls. También están disponibles las variantes clásica y Choc.

Descripción

preparado sin gluten para BIZCOCHO

Denomination

semielaborado para productos de pastelería horneados.

Directions for use

BIZCOCHO

IRCA GENOISE GLUTEN FREE___ 1000 g

huevos pasteurizados_____ 800 g

agua_____ 200 g

PROCEDIMIENTO: mezclar IRCA GENOISE GLUTEN FREE con huevos y agua ambos a temperatura ambiente (20-22 °C). Montar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 12-15 minutos a velocidad media, depositar la masa montada en los moldes previamente engrasados con Spray King y, a continuación, cocinar a 180-190 °C.

EL USO DE HUEVOS FRESCOS PUEDE LLEVAR A LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS MENOS REGULARES Y REQUERIR UN MAYOR TIEMPO DE MEZCLA QUE EL HUEVO PASTEURIZADO.

Para una correcta preparación se recomienda utilizar dosis proporcionales a la capacidad del recipiente de la batidora planetaria.



Extraordinary
made simple.